

REFERENCIA

CONSUMO DE DIFERENTES TIPOS DE CARNES EN LA CIUDAD DE
SANTA MARTA.

P O R :

REMIGIO ANTONIO FERIAS FONSECA
HERMES ELIAS PINEDO JIMENEZ
TEOTIMO VIDAL POLO QUINTERO

TESIS DE GRADO PRESENTADA COMO REQUISITO PARCIAL PARA
OPTAR AL TITULO DE :

ECONOMISTA AGRICOLA

PRESIDENTE DE TESIS:

MANUEL BUSTAMANTE MOLINA

UNIVERSIDAD TECNOLOGICA DEL MAGDALENA

FACULTAD ECONOMIA AGRICOLA

SANTA MARTA

1979

Tes. 267 - Ec. Ag.
~~F 356 c~~
EE 00005

- II -

" LOS JURADOS EXAMINADORES DEL TRABAJO NO SERAN RESPONSABLES
DE LOS CONCEPTOS E IDEAS EMITIDAS POR EL ASPIRANTE AL TITULO
LO " .

BIBLIOTECA

DEDICOA :

LA MEMORIA DE MI PADRE

MI MADRE

MIS HERMANOS

MIS SOBRINOS

LUZ STELLA CARDENAS

MIS CUÑADOS

GLADIS PINEDO DE MENDOZA

MIS AMISTADES

V I D A L

DEDIC@ A :

MIS PADRES

MI ESPOSA MYRIAM PONCE DE PINEDO

MI HIJA ISIS MARION

MI TIA GLADYS

MIS PRIMOS

MIS AMISTADES EN GENERAL

H E R M E S

DEDICADO A :

MIS PADRES

MIS HIJOS

MIS HERMANOS

DOÑA EDELMIRA ROMERO

MIS AMIGOS

REMIGIO

DEDIC@ :

De manera especial y con mucho amor a mi novia
MARCIANA LAPEIRA, ya, que su ayuda espiritual
y económica hicieron posible mi meta final.

R E M I G I O

AGRADECIMIENTOS

A las siguientes personas e Instituciones que en una u otra forma colaboraron en la realización de este estudio:

Dr. MANUEL BUSTAMANTE MOLINA

Dr. JULIO SANCHEZ GUTIERREZ

Dra. MARIA CRISTINA PALACIO

Dr. RAMON SARMIENTO

Dr. MANUEL MUÑOZ POLO

Sr. TIBALDO VASQUEZ POLO

Sra. GLADYS PINEDO DE MENDOZA

Dra. JUSTINA AHUMADA

INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR (I. C. B. F.)

DEPARTAMENTO DE INVESTIGACIONES ECONOMICAS DEL BANCO DE LA REPUBLICA. (D. I. E.)

INSTITUTO COLOMBIANO AGROPECUARIO (I.C.A.)

FONDO GANADERO

INSTITUTO NAL. DE RECURSOS RENOVABLES (INDERENA)

EMPRESA VIRA VIRA

ALMACEN LEY

ALMACEN LA META

CAJA DE COMPENSACION FAMILIAR (SUPERMERCADO CAJAMAG.)

COOPERATIVAS DE :

CAFICULTORES

DE LOS FERROCARRILES

DEL TERMINAL MARITIMO

A LOS SACRIFICADORES DE POLLO

Sr. LUIS ACOSTA

Dr. LUIS MONTOYA

GRANJA JUNIN

ELIZABETH GOENAGA DE MERCADO *

NURIS LINERO DE BRITTO

INSTITUTO GEOGRAFICO AGUSTIN CODAZZI

A LOS EXPENDEDORES DE CARNE EN EL MERCADO PUBLICO

FACULTAD DE DIETETICA DE LA UNIVERSIDAD DEL ATLANTICO

LA CIUDADANIA DE SANTA MARTA

LOS AUTORES

C O N T E N I D O

CAP.		PAG.
I	INTRODUCCION	1
	1.1. OBJETIVOS	2
	1.2. JUSTIFICACION	2
	1.3. LUGAR DONDE SE LLEVO A CABO LA INVESTIGACION	3
	1.4. METODOLOGIA	3
	1.5. LIMITACIONES	7
	1.6. TIEMPO EMPLEADO EN LA INVESTIGACION	7
	1.7. REVISION DE LITERATURA	8
II	CONSUMO DE CARNE DE RES	14
	2.1. IMPORTANCIA	14
	2.2. VALOR NUTRITIVO	14
	2.3. CLASIFICACION Y CALIDAD DE CONSUMO	15
	2.3.1. EN PIE	15
	2.3.2. CARNE DE CANAL	16
	CORTES DE CARNES EN EL MATADERO VIRA-VIRA	
	LONGITUDINAL DERECHO	19
	LONGITUDINAL IZQUIERO	20
	CORTES TRASVERSALES	21
	2.4. CONTROL SANITARIO	22
	2.4.1. CONTROL SANITARIO EN PIE	22
	2.4.2. CONTROL SANITARIO POST-MORTEM	23
	2.4.3. SISTEMAS DE SACRIFICIOS	24

CAP	PAG.
2.4.4 FAENADO	25
2.5. CONSUMO POBLACIONAL	29
2.5.1. ESTRATO BAJO	29
2.5.2. ESTRATO MEDIO	29
2.5.3. ESTRATO ALTO	30
2.6. CONSUMO PERCAPITA DE CARNE DE RES	33
2.7. ZONAS DE ABASTECIMIENTO Y CANALES DE DISTRIBUCION	34
2.7.1. ZONAS DE ABASTECIMIENTO	34
2.7.2. CANALES DE DISTRIBUCION	37
2.8. NUMERO DE SACRIFICIOS	40
2.9. PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR	41
III. CONSUMO DE CARNE DE POLLO	43
3.1. IMPORTANCIA	43
3.2. VALOR NUTRITIVO	44
3.3. CLASIFICACION	45
3.3.1. POLLOS VIVOS	45
3.3.2. POLLOS PARA LA VENTA	46
3.4. CONTROL SANITARIO	47
3.4.1. CONTROL SANITARIO EN LOS CRIADEROS	47
3.4.2. CONTROL SANITARIO POST-MORTEM	49
3.5. CONSUMO POBLACIONAL	51
3.5.1. ESTRATO BAJO	52
3.5.2. ESTRATO MEDIO	52
3.5.3. ESTRATO ALTO	53

CAP.		PAG.
	3.6. CONSUMO PERCAPITA	55
	3.7. PREFERENCIAS DE CONSUMO	57
	3.8. ZONAS DE ABASTECIMIENTO Y CANALES DE DISTRIBUCION	58
	3.8.1. CANALES DE DISTRIBUCION	59
	3.8.2. CUADRO ILUSTRATIVO DEL NUMERO DE SACRIFICIOS EN SANTA MARTA MENSUALMENTE.	60
IV	CONSUMO DE CARNE DE PESCADO	61
	4.1. IMPORTANCIA	61
	4.2. VALOR NUTRITIVO	63
	4.3. CLASIFICACION Y CALIDAD DE CONSUMO	63
	4.4. CONTROL SANITARIO	65
	4.5. CONSUMO POBLACIONAL	67
	4.5.1. ESTRATO BAJO	67
	4.5.2. ESTRATO MEDIO	68
	4.5.3. ESTRATO ALTO	68
	4.6. CONSUMO PERCAPITA	70
	4.7. ZONAS DE ABASTECIMIENTO Y CANALES DE DISTRIBUCION	72
	4.7.1. ZONAS DE ABASTECIMIENTO	72
	4.7.2. CANALES DE DISTRIBUCION	73
	4.8. PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR	73
	4.9. CAPTURAS DE PECES CON DESTINO AL MERCADO DE SANTA MARTA.	75
V	CONSUMO DE CARNE DE CERDO	76
	5.1. IMPORTANCIA	76
	5.2. VALOR NUTRITIVO	77

CAP.	PAG.
5.3. CLASIFICACION	79
5.3.1. CERDO EN PIE	79
5.3.2. CARNE EN CANAL	79
5.4. CONTROL SANITARIO	81
5.4.1. CONTROL SANITARIO EN PIE	81
5.4.2. CONTROL SANITARIO POST-MORTEM	81
5.5. SACRIFICIO	83
5.6. CONSUMO POBLACIONAL	84
5.6.1. ESTRATO BAJO	84
5.6.2. ESTRATO MEDIO	85
5.6.3. ESTRATO ALTO	85
5.7. CONSUMO PERCAPITA	87
5.8. PREFERENCIAS DE CONSUMO	89
5.9. ZONAS DE ABASTECIMIENTO Y CANALES DE DISTRIBUCION	91
5.9.1. ZONA DE ABASTECIMIENTO	91
5.9.2. CANALES DE DISTRIBUCION	94
VI OTROS TIPOS DE CARNES	95
6.1. EMBUSTIDOS Y ENLATADOS	95
6.2. VALOR NUTRITIVO	97
6.3. CONSUMO POBLACIONAL	97
6.3.1. ESTRATO BAJO	98
6.3.2. ESTRATO MEDIO	98
6.3.3. ESTRATO ALTO	98
6.4. CONSUMO PERCAPITA	102

CAP.	PAG.
6.5. ZONAS DE ABASTECIMIENTO Y CANALES DE DISTRIBUCION	104
6.6. CANALES DE DISTRIBUCION	106
6.7. PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR	107
VII CARNES DE CONSUMO OCASIONAL	110
7.1. CARNE DE CABRA	110
7.1.1. PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR	111
7.2. CARNE DE OVEJA	112
7.2.1. PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR	113
7.3. CARNE DE CONEJO	114
7.3.1. PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR	116
VIII ASPECTOS GENERALES DEL CONSUMO DE CARNE	117
8.1. CONSUMO POBLACIONAL DE TODOS LOS TIPOS DE CARNE	117
8.1.1. ESTRATO BAJO	117
8.1.2. ESTRATO MEDIO	118
8.1.3. ESTRATO ALTO	118
8.2. FACTORES QUE INSIDEN EN EL CONSUMO DE CARNES	119
8.3. NECESIDADES DE MAS CARNES	123
8.4. PREFERENCIAS DE LAS CARNES	125
8.5. ESTADO HIGIENICO DE LAS CARNES	126
CONCLUSIONES	128
BIBLIOGRAFIA	129
ANEXOS	

I INTRODUCCION

El consumo de carnes en la alimentación diaria es una de las costumbres que hemos heredado de nuestros ancestros. Además dietética y químicamente se ha demostrado que las carnes para consumo humano son ricas en nutrientes que son indispensables en las raciones alimenticias, lo mismo que son útiles en la formación orgánica y física del hombre.

Colombia es un país que cuenta con recursos naturales propios para la explotación agropecuaria a plenitud, con capacidad para alimentar a un poco más de sus habitantes. Pero a pesar de lo anterior, las informaciones que aparecen constantemente en los periódicos que circulan a nivel nacional son una contradicción con la realidad agropecuaria del País, por el alarmante estado de desnutrición que padece, sin que los gobiernos de turno traten de tomar en serio la magnitud de este problema.

Los autores de este estudio quisieron detectar la situación a nivel local, debido a la envergadura del problema nutricional.

Dado que en la ciudad de Santa Marta se considera que el consumo de los diferentes tipos de carnes es relativamente bajo, es decir no se está consumiendo los requerimientos que dietéticamente se ha considerado que debe consumir una persona, -

cuantificaremos estas variables con el propósito de conocer profundamente tal situación de orden socioeconómico, esto se logrará cuando hayamos conocido las características que presenta la población como son, el consumo poblacional, el consumo percapita, el estado de nutrición de la ciudad y el control higienico de las carnes de-de que son traídos los animales de las zonas - de abastecimientos hasta el consumidor final.

1. OBJETIVOS

1.1. ESPECIFICOS:

- a.- Detectar el nivel nutricional de la población en - cuanto al consumo de carne se refiere.
- b.- Determinar si realmente toda la población de Santa Marta consume carne y de que tipo.
- c.- Detectar si la oferta efectiva está íntimamente relacionada con la demanda.

1.2. GENERALES

- a.- Detectar si realmente las carnes tienen el tratamiento higiénico que se requiere para evitar contaminaciones y enfermedades infecto-contagiosas.

2. JUSTIFICACION

La justificación de nuestro estudio se fundamenta en lo siguiente:



- 1.- La inexistencia de estudio realizados en el municipio de Santa Marta con respecto al consumo de carnes, teniendo en cuenta que hasta la presente no se tiene conocimiento de alguno similar.
- 2.- Que siendo el departamento del Magdalena eminentemente agrícola y ganadero, surgió la necesidad de conocer si la población capitalina se encuentra en un estado nutricional aceptable con respecto al consumo de los siguientes tipos de carnes de nuestro estudio.
- 3 - Los diferentes sistemas de mercadeo de las carnes desde los sitios de sacrificio hasta los expendios, a los consumidores finales, al igual que el estado higiénico de las carnes y el control sanitario.
- 4.- Que concluido nuestro estudio servirá de base y orientación a las autoridades municipales que tengan a su cargo tal cometido, para tomar medidas encaminadas a mejorar el manejo de las carnes para que cumplan con su meta final, que es la de dar una buena y sana alimentación a la ciudad.

1.3. LUGAR DONDE SE LLEVO A CABO LA INVESTIGACION

Se realizó en la ciudad de Santa Marta en coordinación con el Departamento de Investigaciones Económicas (D.I.E.) de la Universidad Tecnológica del Magdalena.

1.4.- METODOLOGIA:

Para la obtención de la información necesaria trabajamos con dos tipos de fuentes; información secundaria y primaria.

Para la información secundaria reunimos los datos suministrados por el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar I.C.B.F., Instituto Colombiano Agropecuario I.C.A., el Departamento de Investigaciones Económicas del Banco de la República, - la Inspección Primera de Precios y Medidas, las Oficinas del - Matadero Vira-Vira, los mataderos de pollos, Inderena y la Facultad de Dietética y Nutrición Seccional Barranquilla.

En cuanto a la información primaria: se obtuvo a través de entrevistas personales hechas a veterinarios, distribuidores y a los consumidores, por medio de formularios previamente elaborados con preguntas concretamente con la información requerida por nuestro estudio.

Para la selección de la población a investigar nos basamos en la estratificación social que el DANE ha establecido en la siguiente manera:

1. ESTRATO BAJO BAJO
2. " BAJO
3. " MEDIO BAJO
4. " MEDIO
5. " MEDIO ALTO
6. " ALTO

Aún cuando ésta clasificación es correcta no la seguimos por múltiples razones de nuestro estudio y acatando las recomendaciones del Departamento de Investigaciones Económicas de la U. T.M. establecimos, la estratificación social siguientes de acuerdo a los ingresos promedios de las Unidades Familiares - así:

ESTRATOS	INGRESOS MENSUALES	
BAJO	MENOS DE:	\$5.000.00
MEDIO	5.001.00	12.500.00
ALTO	12.501.00	35.000.00

O sea que de la anterior clasificación del DANE tomamos el estrato 1 y 2 como Estrato Bajo, el 3 y 4 como Estrato Medio y 5 y 6 como El Alto para llevar a cabo nuestra investigación.

Para la recolección de la información a nivel de consumidor, se utilizó el siguiente procedimiento:

Partiendo de que el total de habitantes que potencialmente se considera que consumen cualquier tipo de carne de 130.510, se extrajo una muestra representativa promediando el número de unidades familiares existentes en Santa Marta, tomando como referencia el número de 6 miembros así:

$$(130.510 \div 6) = 21.752. \text{ Se dividió en tres (3) zonas.}$$

ZONA NORTE

ZONA CENTRO

ZONA SUR

A cada zona le correspondió un total de 7.250 unidades familiares $(21.752 \div 3) = 7.250$ U.F.

Se seleccionó en un mapa de Santa Marta existente en el INSTITUTO GEOGRAFICO AGUSTIN CODAZZI el número de manzanas habitadas y arrojó un total de 810 manzanas, que después de un conteo le correspondieron a la zona norte 301 manzanas, Zona centro 274 manzanas y la Zona Sur 235 manzanas.

Para la planificación de la muestra de U.F. se utilizó la desigualdad de T. Chebyshev que es aplicable a cualquier tipo de población, considerando un coeficiente de confianza del 95% y un error 13.60%, los cálculos necesarios arrojaron el siguiente resultado.

$$n \geq \frac{1}{4 \delta^2 (1 -)} \frac{1}{4 (0.1360)^2 (0.05)} = 270$$

$$n \geq 270$$

$$\begin{aligned} \delta &= 13.60\% \\ \text{C.C} &= 95\% \\ \alpha &= 0.05 \end{aligned}$$

Dado que se empleó un procedimiento de conglomerado heterogeneo, se considera que la muestra de 270 U.F. o sea el 1.24% de la población (21.752 U.F.) es suficientemente representativa para toda la población quedando como resultado una unidad familiar por cada manzana.

Como se trató de seleccionar 270 manzanas correspondientes a igual número de U.F. con el objeto de que la muestra sea realmente representativa, es decir que contenga U.F. de todos los estratos sociales, utilizamos el método sistemático así: la razón de muestreo es 810 : 270, es decir.

Una manzana de cada tres (3), luego utilizamos los dígitos al azar para la conformación de la muestra definitiva resultando una (1) de cada tres (3) que representará cada una de las manzanas que después del conteo correspondiente se realizaron - 101 encuestas es la zona norte, 78 en la zona centro y 91 en la zona sur.

1.5. LIMITACIONES

El presente trabajo se encontró con una serie de limitaciones, que si bien no lo obstaculizaron, hicieron difícil su elaboración continua; entre estas se pueden enumerar:

- 1.- La inexistente información en la ciudad con respecto a nuestro estudio.
- 2.- Limitaciones de tipo económico.

1.6. TIEMPO EMPLEADO EN LA INVESTIGACION.

El estudio fué realizado en el tiempo compendio entre los meses de Noviembre de 1977 y Diciembre de 1978.

1.7 REVISION DE LITERATURA

La conservación del reino animal en el mundo, parece separada por dos grandes fuerzas: la inteligencia y el instinto. Mediante la una, y el otro, tanto el hombre como irracionales para no sucumbir, han logrado protegerse, ya que los rigores de la naturaleza o de sus mismos congéneres como el hombre primitivo en la caverna y la fiera en su cubil, o han evitado la ingestión de alimentos considerados por sus sentidos, perjudiciales a la salud.

No es raro pues, que la inspección de los alimentos se haya venido practicando desde tiempos remotos y así lo acrediten los pueblos primitivos que transmitieron a la posteridad, ya en sus cánones religiosos o en sus disposiciones legislativas su criterio sobre la materia. (1)

El consumo de carne de res es fundamental en el sostenimiento de la vida de los pueblos. El ganado vacuno constituye para el consumidor Europeo y Americano y según frases ZANS EGANA "Una mina de carne".


Las principales carnes que se preparan en nuestros mataderos y que en nosotros constituye la base de nuestra alimentación se limitan a las reses bovinas, ovinas, caprinas y porcinas.

Conviene saber que además de estas especies, la fauna brumatólogica cuenta con otros grupos zoológicos y entre ellos citaremos

los peces y los conejos (2).

Los bovinos, por tener generalmente mayor tamaño que las otras especies comestibles, son las que individualmente producen mayor cantidad de carne, la cual se consume de preferencia entre nosotros, por costumbre y también por tener casi siempre menos precio que las carnes de ovinos.

La carne de ganado lanar y cabrío se considera que se consume poco entre nosotros, en relación con el ganado bovino, - pues como dijimos casi siempre es más cara y además es manjar de determinados gustos y costumbres culinarias.

El cerdo es uno de los animales que mejor aprovecha los alimentos convirtiendolos en carnes muy agradables y nutritiva, por lo cual su único fin hasta hoy es el matadero. En algunos departamentos nuestros, tiene gran consumo la carne de cerdo. 

El valor mercantil de la carne depende de la especie, la raza, la edad y el grado de cabamiento; es notorio que las carnes de res, de carnero, de buey viejo o de novillo cebado, no tiene el mismo poder nutritivo ni el mismo sabor, y por eso las reses presentan valores comerciales muy diferentes.

El conocimiento de estos valores es muy importante para establecer el precio y orientar la explotación pecuaria (3). Para juzgar la categoría y la calidad de las carnes, hay que -

tener en cuenta el grosor o figura de su grano, es decir, de los haces fibrilares de un músculo transversalmente, el grano fino caracteriza la buena calidad de las carnes.

Científicamente hablando, la carne es el tejido muscular estroado de los animales de sangre caliente (mamíferos o aves). En el comercio generalmente se incluyen dentro de este nombre todos los tejidos blandos como el conjuntivo y el elástico, lo mismo que los vasos, nervios y grasas etc.

El valor nutritivo y alimenticio de las carnes depende no solamente de su composición química, la que se halla influenciada por la especie, edad y estado de nutrición o cebamiento en el momento de la matanza, sino de facilidad o dificultad que los otros tejidos que acompañan el músculo opongan a la digestión y también de la mayor o menor cantidad de estos, (músculos y pulmones contienen casi el mismo porcentaje de albumina y no alimentan con igual fuerza). El valor nutritivo se determina por el porcentaje de albumina y grasas aprovechadas durante la digestión.

El conocimiento de la composición química el pescado es el punto de extrema importancia para valorarla en lo que respecta a su valor nutritivo. También hay que tener en cuenta que el valor alimenticio y nutritivo del pescado está influenciado por la actividad genital, la especie, los ríos y los mares donde vive el pez; según análisis practicados por el profesor español SAENZ

DIEZ las materias no nitrogenadas están representadas por grasas, pues el pescado es rico en fósforo, pero pobre de hidrato de carbonos y en sustancias extractivas; la consistencia de la grasa es muy variable (dura, blanda etc.)

Tener noticias de la clase de aceite o proteínas contenidas en el pescado, es decir el conocimiento de la composición en ácidos grasos del aceite de pescado o la naturaleza de los aminoácidos que integran la proteína es detalle importante en diversas aplicaciones (4).

Comercialmente los peces se clasifican en grasos y magros: son grasos los que tienen más del 80% de grasas (sardinas, arengue, salmón, anguilla etc.) y magros los que tienen menos del 2% de grasa (carpa, dorada, merluza, lenguado, etc.)

En general podemos decir, que las carnes se aprecian por su calidad de satisfacer el apetito, la importancia que tienen en una comida y las proteínas, vitaminas B y hierro que contribuyen a la dieta: una porción promedio de carne de res, cerdo o cordero tienen 85.5 gramos (100 gramos con el desperdicio) una porción promedio de aves de corral es de 115 gramos (165 gramos con desperdicio).

La buena salud depende de muchos factores, tales como la alimentación, herencia, clima higiene y ejercicio, de los cuales la alimentación es más importante. Este hecho es patente gracias

a experimentos realizados en la India en la década de 1.920 por SIR ROBERT MECARRISON (5).

Es duro ser consumidor de alimentos y entre ellos las carnes que cada vez es muy cara y a veces de segunda y tercera clase esto sin hablar de las vísceras y otros componentes orgánicos a precios astronómicos y de calidades discutibles.

Por eso es tan fácil en estos momentos que las generaciones que se asoman a la vida tengan buena nutrición.

Por esto también es fundamental el fomento a la ganadería y a la cría de especies menores, que deben hacerse completamente, desde el cuidado de la pradera, hatos, hasta la asistencia técnica y la producción masiva de carne de primera calidad para el consumo.

De lo contrario los niños que hoy comienzan a vivir serán deficientes en el estudio y en las labores de trabajo. Quizas es más fácil invertir en producir alimentos para una completa nutrición, que invertir en drogas y soluciones para una generación eficiente en rendimiento mental y en actividades físicas.

(6).

- * Plan de Desarrollo Urbano de Santa Marta. Vol. 1 Pág. 36.
- 1 Lesmes P. Emilio-Conferencias, Inspección Veterinaria de carne. Universidad Nacional de Colombia. Pág. 5 Bogotá.
- 2. Aganzo Cecilia, César- Ganado Vacuno. Pág. 420 Editorial Espasa Calpe. Madrid (España).
- 3. Lesmes P. Emilio y Belarcaza. Conferencias Opcit. Pág. 19.
- 4. Stansby M.E. 1.968 Tecnología de la Industria Pesquera. - Pág. 391.
- 5. FISHER Y BENDER: Valor nutritivo de los alimentos. Pág. 11.
- 6. CORTES DURAN JAIME L. Tierras y Ganados (nota agropecuaria). El Tiempo Bogotá. Pág. 18. Sábado 26 de Nov. de 1.977.

II CONSUMO DE CARNE DE RES

2.1. IMPORTANCIA.

Corresponde a la carne de res destacarle la mayor importancia, en relación a las otras carnes de nuestro estudio, con un criterio rigurosamente selectivo, atendiendo proteico-calórico, ya que el consumo adecuado de ésta, en 129 gramos diarios por persona, según el I.C.B.F., es causa directa de una buena alimentación y nutrición, evitando así la desnutrición en los infantes y la subalimentación de los adultos, ocasionados por múltiples factores de orden socio-económico, tales como los bajos ingresos, el desempleo, el subempleo y otros.

Es de anotar que toda la población según los datos obtenidos a través de las encuestas realizadas a consumidores, que el 100% de los encuestados consumen el producto y lo hacen varias veces a la semana. Pero como se verá más adelante no todos consumen la cantidad adecuada ó las necesidades requeridas debido a los factores anteriores.

2.2. VALOR NUTRITIVO

La carne de res es considerada como una de las carnes más necesarias entre las sustancias alimenticias, por su alto contenido en proteínas, grasas, hidratos de carbono y vitaminas; entre estas últimas cabe mencionar la tiamina o vitamina B₁, necesaria para el debido funcionamiento cardíaco y nervioso; y la

riboflavina o vitamina B₂ importante para mantener el buen estado de la piel y la vista, el ácido nicotínico que evita pelagra, la vitamina D, formadora de los huesos y los dientes y muchas sales minerales, que como el hierro y el cobre, son indispensables al organismo humano. En el anexo No.1 se puede apreciar la cantidad de elementos que contienen 100 gramos de partes comestibles en la carne de res.

Además de las carnes propiamente dichas, se consumen también otras partes de la res, tales como el corazón, la lengua, los pulmones, los huesos, la cabeza, la cola, las manos, las patas y la sangre; que también son ricos en vitaminas.

Los anteriores elementos vitamínicos contenidos en la carne de res, unidos a los que contienen los cereales, que son pobres en lisina, constituye lo que necesita el cuerpo humano para su perfecto desarrollo y funcionamiento. X

2.3. CLASIFICACION Y CALIDAD DE CONSUMO

Los procesos técnicos a que se somete el ganado para ser clasificado como apto para el sacrificio y sus carnes en condiciones óptimas para el consumo son las siguientes:

2.3.1. GANADO EN PIE

Una vez llegadas las reses de abasto al lugar donde se realizan las operaciones necesarias para la obtención del producto primario (carnes) y secundarios ó subproductos (visceras).



Los animales son conducidos a unos corrales, donde se les somete a una inspección general, efectuadas por médicos veterinarios, para determinar si están o no en condiciones de ser sacrificados. De acuerdo a su aspecto físico y a la edad del animal estos se - clasifican en reses adultas no viejas, reses adultas y reses viejas.

Luego viene el pesaje, donde se calcula si el animal de acuerdo al peso que tenga pueda dar los rendimientos necesarios en carnes, como también si puede reportar beneficios económicos de acuerdo al valor comercial del mismo, dependiendo esto último, de la oferta y demanda del mercado de bovino.

2.3.2. CARNE EN CANAL

Esta clasificación es originada por los diferentes cortes que se hacen a las reses sacrificadas. Las técnicas de corte permiten la siguiente clasificación:

CORTE LONGITUDINAL: Este corte varía de acuerdo al destino de venta que puede ser al por mayor o al por menor. La habilidad para hacer estos cortes, dependen de la experiencia ó destreza del matarife y de maquinarias especiales que demandan mayores costos, que insiden directamente en el precio del producto; estos cortes maximizan el aprovechamiento económico por canal.

Pero aún cuando el producto sufra ciertas variaciones en los

Precio a causa de la elasticidad precio del producto, hay consumidores finales que lo demandan, sin tener en cuenta la mencionada variación, ya que al adquirirlo, no siendo de su pleno conocimiento tal clasificación, tienen una clara idea de la calidad comprada.

En lo que concierne a Santa Marta, solamente se realizan los cortes reglamentarios en el matadero, es decir, en la carne que se vende al por mayor (ver figura 1 y 2) : las reses sacrificadas son cortadas en dos partes o canales: uno longitudinal y otro transversal, quedando el animal dividido en cuatro (4)-partes o medias canales, distinguida como cuatro delanteros y cuatro trceros. En las condiciones se llevan al mercado municipal, a algunos supermercados y cooperativas, siendo los expendedores los encargados de hacer los cortes que estimen conveniente clasificando las carnes de primera, de segunda y tercera clase.

" Es conveniente aclarar que en el propio matadero, las carnes en cuanto a su calidad de consumo, se clasifican en buenas, regulares y malas, dependiendo de la edad y el estado físico de la res"

Los expendedores en el mercado local cumplen el doble papel de clasificadores y vendedores, sin tener en cuenta, como se ha visto, un patrón que determine los cortes y las calidades de

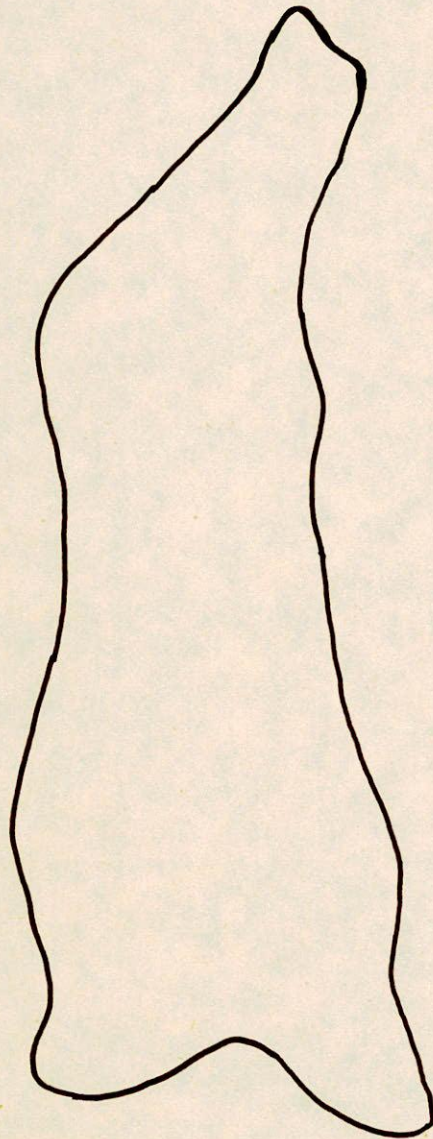
las carnes, para que el consumidor final y los intermediarios minoristas conozcan y sepan la clase y calidad de carne que adquieren.

Se anota, que los intermediarios minoristas son quienes abastecen el producto a la población de más bajos recursos económicos aceptando estos lo que les den por ser, generalmente en forma de crédito. Tanto los mayoristas como los intermediarios minoristas valiéndose de la ignorancia de los consumidores sobre los cortes de carne, le venden el producto revuelto, para evitarse ellos quedar con existencia de carne de baja calidad.

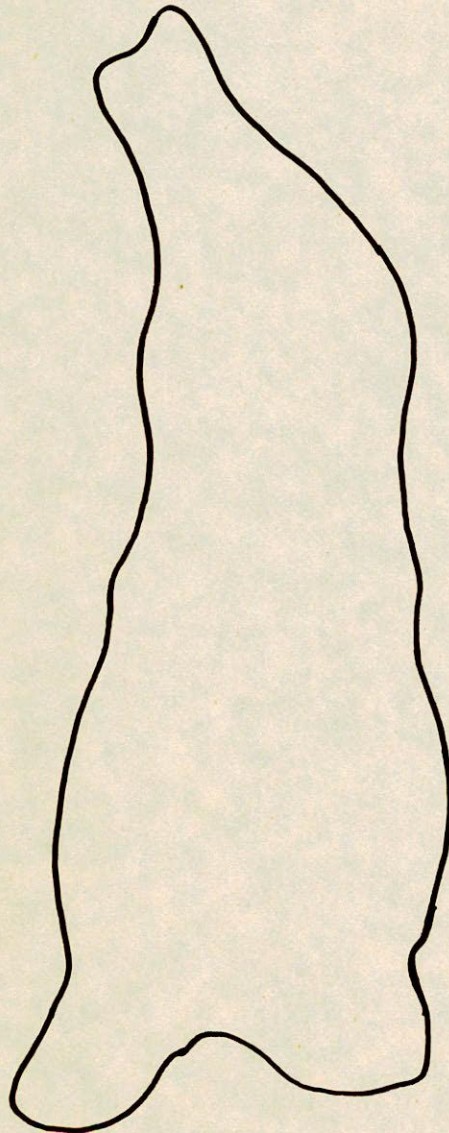
La que tiene mayor demanda en los estratos bajos y medios es la segunda y tercera clase.

Para la exportación las carnes son de primera calidad porque así lo exige los importadores y el mercado internacional, la clasificación está determinada por patrones establecidos y son cumplidos por quienes tienen a su cargo su actividad.

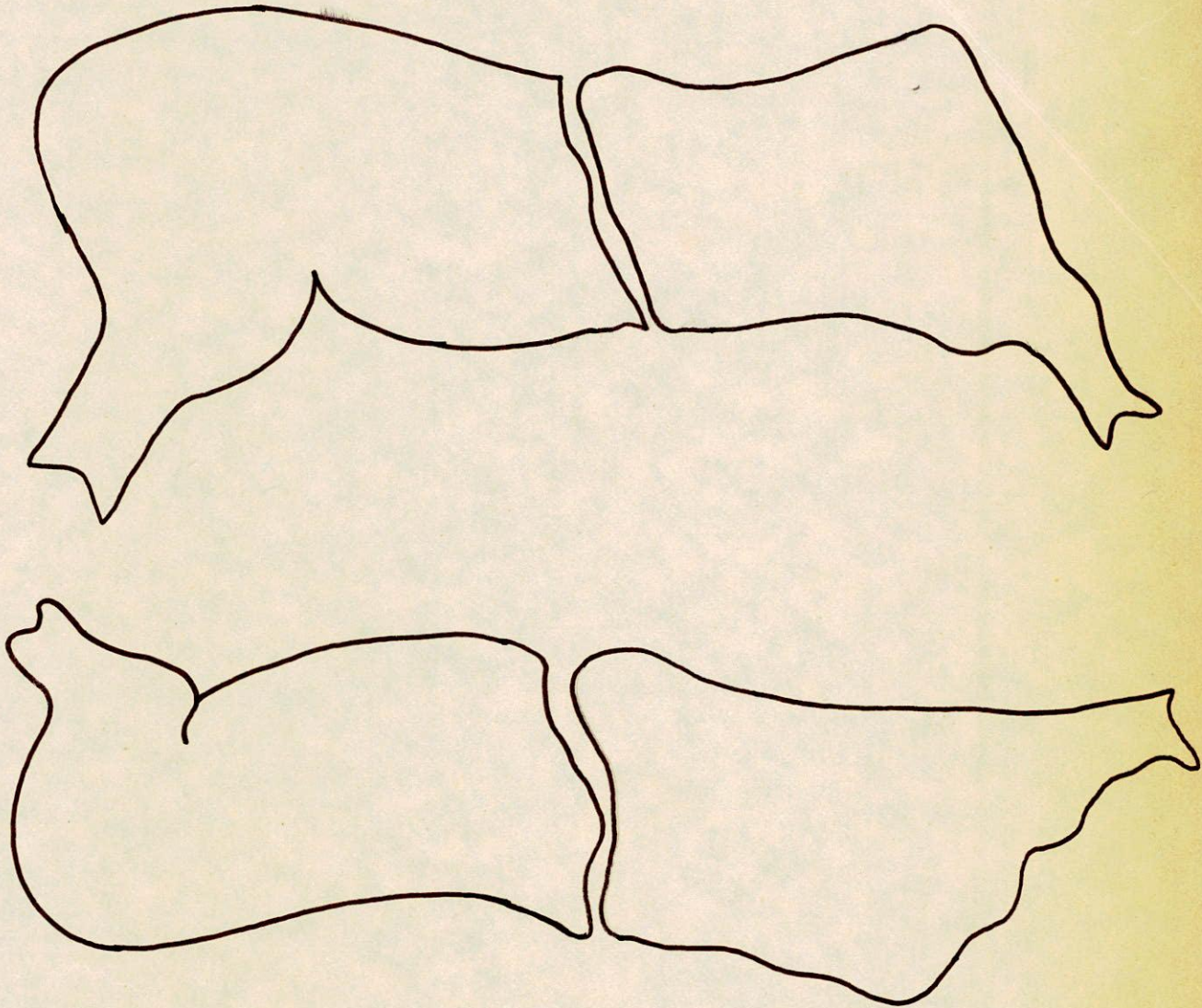
CORTE DE CARNE EN EL MATADERO VIRA-VIRA (Longitudinal Derecho)



CORTE DE CARNE EN EL MATADERO VIRA-VIRA (Longitudinal Izquierdo)



CORTE TRASVERSAL DE LA RES EN EL MATADERO VIRA-VIRA.



CUARTOS DE BOVINO

2.4. CONTROL SANITARIO

El control sanitario se ejerce cuando el animal llega al matadero y es bajado de los vehículos y conducido a los corrales de observación. Se les debe evitar movimientos innecesarios, para no agitarlos porque en este estado dificulta la inspección médico-veterinaria.

El manejo del bovino en los canales o callejón donde son llevados los destinados al sacrificio debe hacerse con un tábano eléctrico, evitando ser golpeados, porque estos golpes causan excitación que va en detrimento de la calidad de la carne.

Antes de sacrificar a los animales aptos para el consumo debe hacerse un bañado, denominado " Baño ante-mortem", este debe ser total, y debe durar hasta cuando el animal quede completamente limpio.

Hecho lo anterior, la res se pasa a la trampa de sacrificio. En concreto, el control sanitario se efectúa en dos etapas:

2.4.1 CONTROL SANITARIO EN PIE

Es el reconocimiento que se le hace a los animales vivos, - destinados al sacrificio para el consumo humano. Se puede considerar este reconocimiento como un exámen estrictamente clínico, que con el exámen posterior de las carnes, constituyen la base científica en todo control eficaz de inspección de carne.

El exámen del bovino en pie, permite detectar enfermedades que después del sacrificio son poco reconocibles, como es el caso de la rabia y el tétano; de la misma manera se pueden diagnosticar las infecciones septicémicas.

Con la inspección del bovino vivo, es posible efectuar un estricto examen post-mortem en ciertos animales, tal es el caso de animales con brucelosis y tuberculosis; además, permite que únicamente se sacrifiquen animales y aptos para el consumo humano.

El control anterior debe ejercerlo un médico veterinario oficial y un inspector de sanidad en los corrales de observación.

2.4.2 CONTROL SANITARIO POST-MORTEM

Este debe ser obligatorio y de suma importancia, porque suministra informaciones que se complementan con el exámen ante mortem.

Este exámen está encaminado a detectar anormalidades en el organismo del animal, que pueden ser nocivas para los consumidores finales. Para esta inspección debe tenerse un lugar exclusivo, para tal propósito, y no ser usados para otro fin.

Luego de efectuado el exámen ante-mortem ó control sanitario en pie, el animal es conducido a la sala de sacrificios o caja de aturdimiento. En el sacrificio del animal debe tenerse en cuenta:

- a) Sacrificar al animal en la forma más humana posible, con el mínimo de sufrimientos.
- b) La sangría debe ser completa, para evitar una posterior alteración del producto.
- c) Evitar pérdidas de carnes al provocar traumatismos, que van a repercutir en bajos beneficios económicos para el dueño del producto.

Los métodos técnicos utilizados para sacrificar animales para el consumo requieren, una insensibilización del bovino, que debe hacerse en la trampa de aturdimiento, donde no debe entrar sino la res que se va a sacrificar.

2.4.3 SISTEMAS DE SACRIFICIOS.

Los sistemas o métodos más recomendados son:

- a) PISTOLA DE BALA CAUTIVA: es un aparato de acción mecánica, fácil de manejar, provisto de un estilete que después de dispararse y penetrar o no el cráneo del animal, vuelve a su posición original, accionado por un resorte.
- b) PISTOLA DE AIRE COMPRIMIDO: Esta puede ser de mango largo o corto y es accionado por el aire comprimido que contiene la recámara del artefacto, disparando un martinete que pega en la frente del animal, produciendo un aturdimiento rápido y eficaz.

Existen otros sistemas poco recomendables para provocar

el aturdimiento del animal, por ser peligrosos y crueles o - pueden producir contaminación o alteración en la carne. Entre éstos tenemos:

APUNTILLAMIENTO: consiste en introducir un punzón en el espacio atlantooccipital para seccionar la médula espinal. Esto produce alteraciones en la actividad cardíaca, que más tarde baja la calidad de la carne y los rendimientos de la misma - por los efectos de la hemorragia.

MARTILLO O MAZO: este sistema consiste en aplicar golpes en - la frente del animal produciendo lo que se denomina conmoción cerebral que inmediatamente lo insensibiliza. Por los movimientos de la cabeza, lo pesado del bovino y los diferentes - golpes que se le descarga, este sistema se considera inhumano y por ende poco recomendable.

DEGUELLO: este método es peligroso, practicado por los judíos consiste en seccionar los grandes vasos del cuello junto con el esofago y la traquea.

2.4.4 FAENADO.

Vistos los diferentes sistemas del bovino que persiguen - el mismo fin, es decir, "insensibilizar al animal totalmente" para obtener de él, el producto para el consumo humano, sigue el proceso que se denomina faenado.

El faenado, es la labor realizada por materifes y operarios especializados en el ramo del sacrificio de animales, -

también intervienen los médicos veterinarios en la labor de inspección sanitaria.

En forma sintética, la labor de faenado comprende los siguientes aspectos encadenados:

IZADO: es el proceso mediante el cual una vez insensibilizado el animal, el cuerpo es izado al riel de una red aérea, por intermedio de un elevador cuya cadena rodea las extremidades posteriores.

SANGRIA: este proceso consistente en deguello del bovino, se hace durante la inconciencia del mismo. La sangría debe ser total y completa para obtener las carnes en buenas condiciones, ya que la retención de sangre causa alteraciones en el producto.

Cumplida la sangría, el animal continua en la cuerda o cadena de sacrificio, colgado del riel para efectuar los cortes de la cabeza, manos, patas, esternón o hueso del pecho y del pubis o hueso de la cadera.

Continua luego el **DESUELLO**, que consiste en separar la piel del animal; esta operación se realiza a cuchillo, mediante aparatos especiales o con máquinas.

El paso a seguir después del anterior es **esviscerado**: que es la separación de todos los componentes del sistema o aparato estomacal, los órganos y las vísceras rojas y blancas del cuerpo del animal sacrificado. Para ello, se abre con el cuchillo una línea o cortadura desde la culeta del esternón, a lo largo-

el vientre y del pecho, pero realizando la extracción y a dos tiempos.

Primero los órganos genitales y abdominales y seguidamente los torácicos de manera que se obtengan ambos por separados. Luego se divide el bovino en dos canales mediante una sierra eléctrica a lo largo y por el centro de la columna vertebral. Las canales dadas por buenas se lavan o se limpian con trapos húmedos para quitar la sangre que mancha al exterior o al interior.

En la ciudad de Santa Marta y más exactamente en el mercado público no se ejerce ninguna clase de control sanitario, ni por quienes tienen a su cargo tal cometido, ni mucho menos quienes lo utilizan para expender toda clase de productos alimenticios.

Se constató que las carnes que llegan del matadero, son asediadas por inceptos, roedores, gatos y perros, infectado gran parte de estas carnes. Cuando estas carnes son repartidas a los respectivos cortadores, ellos tampoco tienen ningún control sanitario sobre las carnes, es así como se puede llegar al mercado y es fácil encontrar las carnes tiradas en cualquier forma y rodeadas de moscas. Muchas veces los mismos expendedores colocan sobre el producto el dinero de las ventas. También es notorio en el mercado las grandes charcas de aguas



negras que en una u otra forma contaminan las carnes que allí se expenden.

Es conveniente aclarar que las formas de empacar el producto apto para el consumo en ningún momento son las más adecuadas ni higiénicas ya que lo hacen en bolsas de empacar cementos sin ninguna clase de limpieza.

Lo mismo sucede en las tiendas expendedoras de carnes, - donde no se hacen ninguna clase de protección para evitar las contaminaciones; es así como en ella se observó que las carnes estaban expuestas en el mostrador, donde las moscas hacían de la suyas, también se observó que esas carnes estaban expuestas al manoseo de quienes llegaban a comprarlas sin conocerse el estado de higiene de los consumidores o compradores finales.

Se constató además que las carnes guardadas en los congeladores en dichas tiendas, estaban junto con otros productos alimenticios y bebidas embriagantes, que fácilmente podían contaminar las carnes conservadas.

En las cooperativas y supermercados se observó un control sanitario bastante aceptable puesto que tienen mostradores exclusivos para expender el producto.

Estos centros están embaldosados y luego que la carne es - vendida, los limpian muy cuidadosamente para evitar la florife

ración de injertos. Además, poseen refrigeradores exclusivamente para guardar carnes y evitar así la descomposición de las mismas por contactos con otros productos. Cabe destacar que algunos supermercados realizan cortes reglamentarios de carnes y la empacan en bolsas de polietileno que son herméticamente cerradas para evitar la contaminación.

La contaminación o descomposición de la carne va en contra de los consumidores finales, porque al consumirla perciben enfermedades infectocontagiosas que pueden causar trastornos digestivos.

La falta de control sanitario se observó únicamente en el mercado público y en los expendedores minoristas por cuanto en el matadero Vira-Vira se ejerce éste a plenitud.

2.5. CONSUMO POBLACIONAL

En este capítulo, se resaltaré la importancia que tiene el consumo de carne de res en Santa Marta y se determinará el consumo efectivo de la misma, en los estratos establecidos.

En la muestra seleccionada de 270 unidades familiares, con 1.801 personas, se nota marcada diferencia en el consumo de carne de res en los estratos bajos, medios y altos, a causa sobretudo de las diferencias en los ingresos ya que el número de personas por unidad familiar es mayor en el estrato de menos poder

adquisitivo que en los demás. Como lo muestra el cuadro número 1 los resultados se hayan concentrados de la siguiente manera:

2.5.1. ESTRATO BAJO.

Este contrato, que contiene el 69.9% de las unidades familiares y 64.92% del total de personas, muestra la mayor concentración de consumo dentro del rango comprendido entre los 28.5 y 60.1 gramos diarios.

2.5.2. ESTRATO MEDIO

Este contrato que contiene el 49.58% de las unidades familiares y 54.04% del total de personas, muestra la mayor concentración de consumo entre los intervalos 63.0 a 85.9 gramos diarios de carne.

No obstante esta concentración, existen 14 unidades familiares, con 57 personas que consumen la dieta requerida de 120 gramos diarios de carne.

2.5.3. ESTRATO ALTO

Como lo indica su nombre, este contrato es el que registra los mayores ingresos de toda la población, y por ende, son las que consumen mayor cantidad de carne, porque sus altos ingresos le permite demandar la cantidad deseada, muchas veces superior a la que realmente necesitan.

En este estrato, que comprende el 67.86% de las unidades familiares y el 54.45% de las personas, se observa una concen-

tración entre los intervalos 111.8 a 129 a más gramos diarios de carne.

Es de aclarar que realmente el 40% de las unidades familiares de la muestra total satisfacen el consumo requerido de carne de res, es decir, si existiese solamente este patrón alimenticio se concluiría que en la ciudad de Santa Marta hay un subconsumo por desnutrición poblacional del orden del 60%.

CUADRO No. 1

CONSUMO POBLACIONAL DE CARNE DE RES

RANGO DE CONSUMO	ESTRATO BAJO				ESTRATO MEDIO				ESTRATO ALTO				TOTAL CONSUMO				
	UP	%	NP	%	UF	%	NP	%	DF.	%	NP	%	UF	%	NP	%	
MEJOS DE-8,6 Grs.	1	1.23	13	2.47	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.37	13	0.72	
8.6-17.1	"	4	4.94	53	9.94	1	0.84	16	1.99	1	1.43	4	0.85	6	2.22	73	4.05
17.2-25.7	"	6	7.41	48	9.00	2	1.68	15	1.86	0	0	0	0	8	2.96	63	3.50
25.8-34.7	"	12	14.81	84	15.16	5	4.20	41	5.10	1	1.43	10	2.16	18	6.67	135	7.50
34.4-42.9	"	13	22.22	110	20.64	7	5.90	62	7.70	2	2.86	19	4.10	27	10.00	191	10.60
43.0-51.5	"	15	13.52	94	17.64	8	6.72	69	8.57	2	2.86	1.0	2.16	25	9.26	173	8.61
51.6-60.1	"	10	12.35	58	10.57	13	10.92	94	11.68	2	2.86	13	2.81	25	9.26	165	9.15
60.2-68.7	"	8	9.88	42	7.87	18	15.13	46	18.14	1	1.43	9	1.95	27	10.0	197	10.04
68.8-77.3	"	2	2.47	15	2.81	12	10.08	77	9.56	2	2.86	17	3.67	16	5.93	109	6.05
77.4-85.9	"	4	4.94	14	2.63	8	6.72	49	6.09	3	4.28	16	3.46	15	5.56	79	4.39
86.0-94.5	"	0	0	0	0	6	5.04	39	4.84	4	5.71	26	5.62	10	73.70	65	5.61
94.6-103.1	"	0	0	0	0	10	8.40	58	7.20	5	7.14	49	10.50	15		107	5.94
103.2-111.7	"	0	0	0	0	2	1.68	12	1.50	3	4.28	24	5.18	5		36	2.00
111.8-120.3	"	1	1.23	2	0.37	13	10.92	70	8.69	8	11.43	44	9.50	22		116	6.44
120.4-128.9	"	0	0	0	0	0	0	0	0	8	11.43	64	13.82	8		64	3.55
129.0-MAS	"	0	0	0	0	14	11.77	57	7.06	28	40.00	158	34.13	42		215	11.94
OCASIONAL	"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	6		0	0
NO CONS.	"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0		0	0
TOTALES	"	81	100	533	100	119	100	305	100	70	100	463	100	270		18.1	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA.

2.6. CONSUMO PERCAPITA DE CARNE DE RES

Como se ha visto, la población está dividida en tres (3) estratos sociales, de los cuales se ha calculado el consumo - percapita en cada uno de ellos, como lo demuestra el cuadro - número 2; el estrato bajo muestra un consumo percapita de 42 gramos diarios es decir no alcanzan a consumir sino el 32.56% de la dieta requerida.

El estrato medio muestra un consumo percapita de 74 gramos diarios de carne o sea consumo en el 57.36% de la dieta.

Por otra parte, el estrato alto consume, según se observa en el cuadro número 2, 126 gramos de carne diario, correspondiente al 97.67% del total de la dieta requerida según el I.C.B.F.

Como se puede constatar en dicho cuadro el consumo percapita de carne de res va incrementándose a medida que asciende el estrato. Esto se explica en razón a la disponibilidad de ingresos que tienen las familias que conforman los estratos medios y altos.

CUADRO NUMERO 2

CONSUMO PERCAPITA DE CARNE DE RES

ESTRATO BAJO			ESTRATO MEDIO			ESTRATO ALTO		
Con/Dia Gr.	Nec/dia Kgr.	%	Con/Dia Kg.	Nec/dia Kg.	%	Con/dia Kg.	Nec/dia Kg.	%
0042	0129	32.56	0074	0129	57.36	0.126	0.129	97.67

Fuente: Investigación directa.

Con/dia Kgs = Consumo diario en kilogramos

Nec/dia Kgs = Necesidades requeridas (129 gramos) según I.C.B.F.

2.7 ZONAS DE ABASTECIMIENTOS Y CANALES DE DISTRIBUCION

2.7.1. ZONAS DE ABASTECIMIENTOS

El Departamento del Magdalena según el Instituto Geográfico Agustín Codazzi, se encuentra dividido en cuatro (4) zonas pecuarias. Estas zonas son:

LA NOR ORIENTAL: Está compuesta por los municipios de Santa Marta, Ciénaga, Aracataca y Fundación.

LA NOR OCCIDENTAL: Conformada por los municipios de Pueblo Viejo, Sitionuevo, Remolino, Salamina, Pivijay, el Piñón, Cerro de San Antonio y Pedraza.

LA ZONA CENTRAL: Que la forman los municipios de Tenerife, - Plato y Santana.

LA ZONA SUR: La constituyen los municipios de Guamal, El Banco, San Sebastián y San Zenón.

Santa Marta, es abastecida de ganado vacuno para el consumo de carne, por los municipios de la Zona Nor Oriental y algunos municipios de las otras zonas como Pivijay, Santana, El Banco, - Plato. Además de los anteriores centros de abastecimientos, se encuentran regiones ubicadas fuera del departamento del Magdalena que también abastecen a la ciudad de Santa Marta de ganado vacuno para el consumo interno. (ver mapa y cuadro número 3)

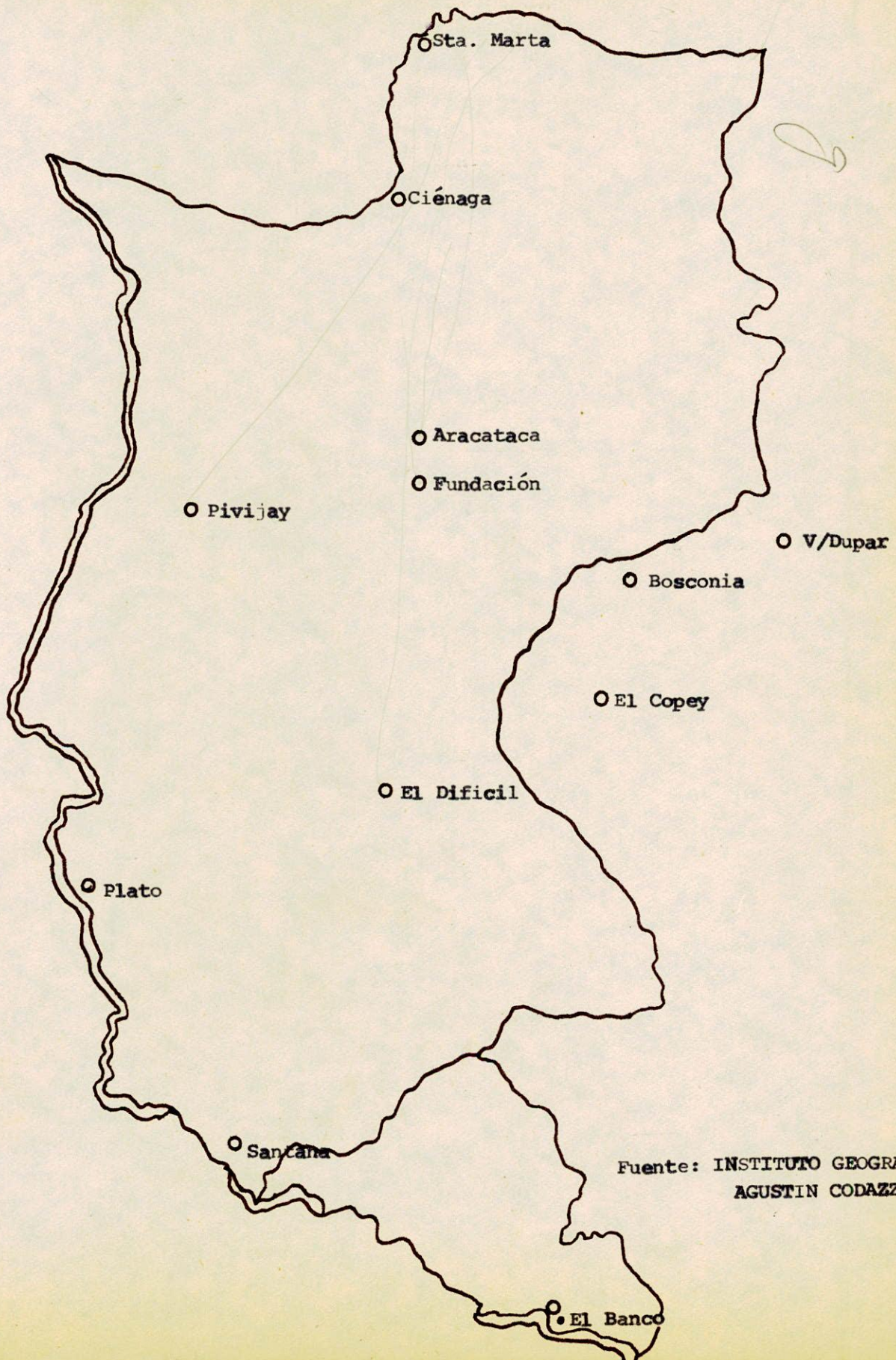
CUADRO NUMERO 3

REGISTRO DEL MATADERO VIRA-VIRA

PROCEDENCIA	AÑO: 1.978 No. de Cabezas	%
Valledupar	615	6.37
Pivijay	1.123	11.64
Fundación	2.475	25.65
Santana	459	4.76
Copey	1.231	12.76
Santa Marta	1.084	11.24
Ciénaga	739	7.66
El Banco	462	4.79
Bosconia	395	4.09
El Dificil	623	6.46
Plato	442	4.58

FUENTE: Registros del Matadero Vira-Vira

ZONAS QUE ABASTECEN DE GANADO DE CARNE A LA CIUDAD DE SANTA MARTA



Fuente: INSTITUTO GEOGRAFICO
AGUSTIN CODAZZI

2.7.2 CANALES DE DISTRIBUCION

Según Caldenty, " Es el conjunto de las fases por la que pasa un conjunto desde que sale de la explotación agropecuaria hasta que llega a manos del consumidor final."

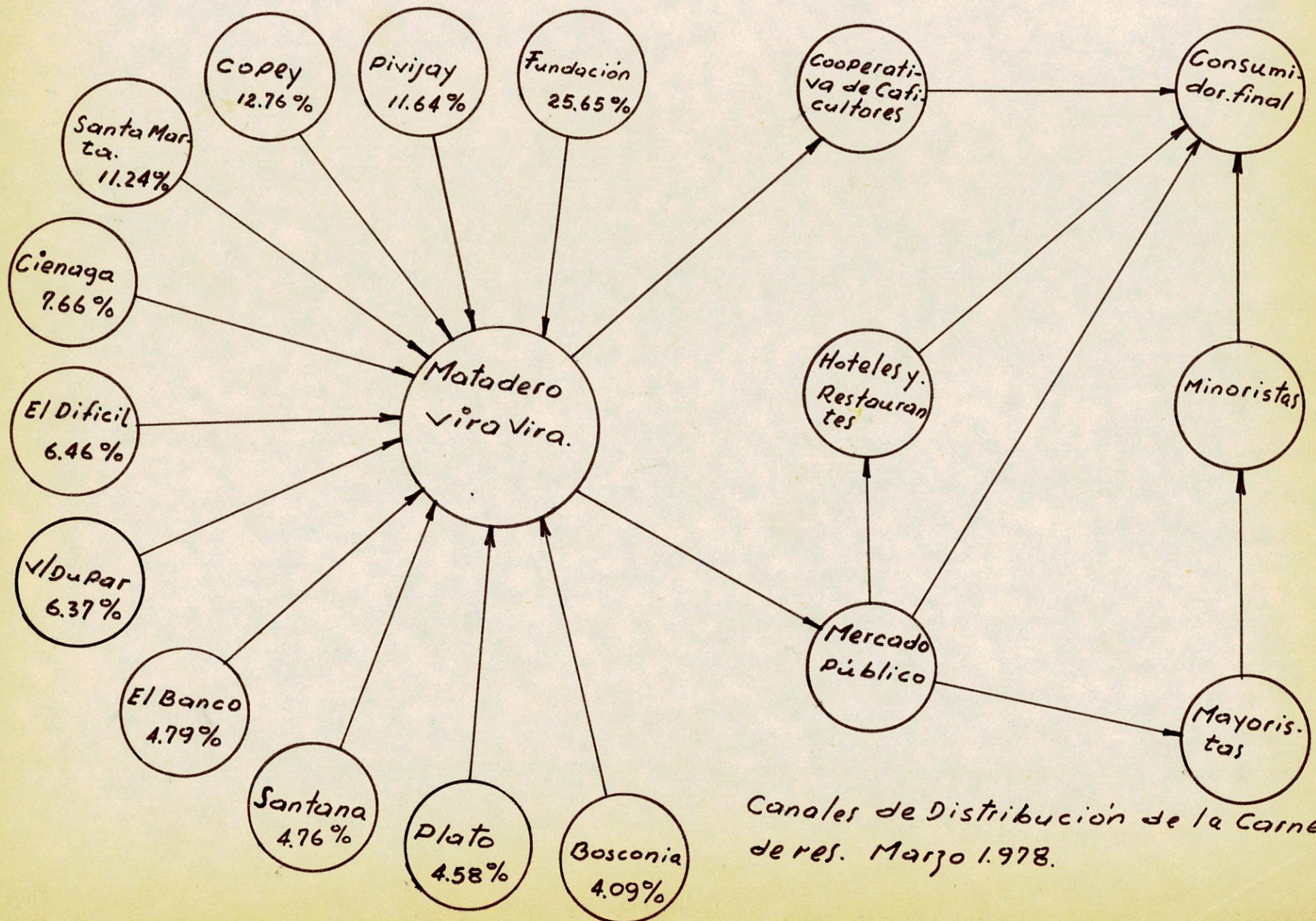
En la ciudad de Santa Marta el proceso de distribución de carne de res para el consumo, se efectúa de la siguiente manera:

En primer lugar, encontramos como centro de acopio de los vacunos llegados de las diferentes zonas de abastecimientos, - al matadero Vira Vira, donde después de ser sacrificados y cortados convenientemente, son transportados directamente al mercado municipal, a las cooperativas especializadas en la venta del producto y algunos expendedores mayoristas.

Las cooperativas venden a los consumidores finales, lo mismo que los expendios mayoristas, además de venderle a los intermediarios minoristas a consumidores finales.

En el mercado público municipal adquieren carne de res, los mayoristas, los intermediarios minoristas y los consumidores finales, en mayor escala que los anteriores (ver gráfica de canales y distribución).

Actualmente la ciudad de Santa Marta se está sacrificando - un promedio de 90 reses diarias. Además se anota que en el matadero Vira-Vira es el único que está prestando el servicio de sa-



Canales de Distribución de la Carne de res. Marzo 1978.

crificios de reses, ya que el municipal se encuentra cerrado desde el 29 de julio de 1.978 por cancelación de contrato.

Se estableció a través de las unidades familiares encuestas que el 50.61 adquieren sus carnes en el mercado público, el 33.23% en las tiendas de los barrios, el 14.65% en los supermercados o expendios y el 1.5% lo adquieren por otros conductos (ver cuadro número 4)

CUADRO NUMERO 4

LUGARES DE ADQUISICION DE LA CARNE DE RES POR ESTRATOS Y DE
ACUERDO AL TOTAL DE LAS U.F.

Lugares	Estrato Bajo	Estrato medio	Estrato Alto	Totales	%
Mercado Público	48	73	45	166	50.61
Super Mercado	3	26	19	48	14.63
Tiendas	47	50	12	109	33.23
Otros	2	0	3	5	1.53
TOTALES	100	149	79	328	100

FUENTE: Investigación Directa

2.8 NUMERO DE SACRIFICIOS

Según los registros de los mataderos Vira-Vira y Frigomar el número de reses sacrificadas en la Ciudad de Santa Marta, - hasta el mes de Noviembre de 1978 es de 23.377 cabezas aportando el Vira-Vira 11.072 reses y Frigomar 12.305 reses (ver cuadro número 5)

CUADRO NUMERO 5

SACRIFICIO DE GANADO EN SANTA MARTA EN 1978

MATADERO VIRA VIRA

MATADERO MUNICIPAL

Meses	No. de Reses	No. de Reses	Totales
Enero	613	2021	2634
Febrero	555	1703	2258
Marzo	710	1755	2465
Abril	688	1557	2245
Mayo	702	1800	2502
Junio	759	1782	2541
Julio	808	1687	2495
Agosto	2397		2397
Septiembre	2416		2416
Octubre	1424		1424
TOTAL :	11072	12.305	23.377

FUENTE: Registros Matadero Vira-Vira y Frigomar.

2.9 PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR

Es de anotar que el consumo de carne de res en Santa Marta según los gustos y preferencias de los consumidores se determina de la siguiente manera:

En el estado bajo, el 25.35% lo consumen por buen sabor, el 32.26% por costumbre y el 22.12% por ser mas nutritiva.

En el estrato medio respondieron de la siguiente manera: el 32.83% por costumbre, el 26.50% por buen sabor y el 22.59 por mas nutritiva.

En el estrato alto consumen el producto, el 26.22% por buen sabor, el 31.26% por costumbre y el 22.41% por mas nutritiva (ver cuadro numero 6).

En resumen tenemos que las preferencias para el consumo poblacional de carne de res se puede cuantificar en los siguientes resultados:

El 31.96% de la población la consume por costumbre, el 26.26% por buen sabor y el 22.41 por mas nutritiva.



CUADRO NUMERO 6

PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR POR U.F.

Por que consume Carne de Res.	Estrato bajo		Estrato medio		Estrato alto		Total Estratos	
	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%
Más Barata	2	0,92	5	1.51	4	1.95	11	1.46
Mejor sabor	55	25.35	88	26.50	55	26.83	198	26.26
Más nutritiva	48	22.12	75	22.59	46	22.44	169	22.41
Fácil adquisición	18	0.29	25	7.53	21	10.24	64	8.49
Por costumbre	70	32.26	109	32.83	62	30.24	241	31.96
Por tradición	9	4.15	16	4.82	7	3.42	32	4.24
Por higiene	12	5.53	9	2.71	8	3.90	29	3.85
Otros	3	1.38	5	1.51	2	0.98	10	1.33
TOTALES:	217	100	332	100	205	100	754	100

FUENTE: Directa

III CONSUMO DE CARNE DE POLLO

3.1. IMPORTANCIA

Pocos segmentos de nuestra economía, han tenido la rata de crecimiento como la industria del pollo para el consumo humano en los últimos tiempos.

La industria de la carne de pollo es uno de los más notables ejemplos de la habilidad humana para diversificar sus recursos alimenticios y multiplicar sus beneficios.

El hombre moderno dispone de una importante fuente de proteína, de alto valor nutritivo y de bajo costo de producción - que será utilizada cada vez más en el futuro.

Se hace necesario resaltar la importancia de la carne de pollo en el consumo de la ciudad de Santa Marta, con una eficacia bastante alta, por ser una de las principales substitutos - de la carne de res.

Fué así, como el 90.37% de la U.F. encuestadas consumían - el producto con una frecuencia relativamente alta, solamente el 2.59% lo hacían ocasionalmente y el 7.04% no lo consumían por no gustarle (ver cuadro número 1).

CUADRO NUMERO 1

FRECUENCIA DE CONSUMO DE POLLO
DEL TOTAL DE LAS U.F.

TIPO DE CONSUMO	U.F.	%	NP	%
Si consumen	244	90.37	1626	90.28
Ocasional	7	2.59	46	2.56
No consumen	19	7.04	129	7.16
TOTALES	270	100	1801	100

FUENTE: Investigación Directa
U.F. Unidades Familiares
N.P. Número de persona

3.2. VALOR NUTRITIVO

La carne de pollo contiene en gran proporción de proteínas, hierro y riboflavina, similar a la carne de res, como también es rica en grasas útiles en la alimentación del hombre.

Las proteínas de este tipo de carne se consideran de muy buena calidad, siendo un buen complemento alimenticio y vitamínico - (ver anexo número 1).

Es de anotar, según recientes estudios, que en una porción de 100 gramos de carne de pollo, hay 60% de partes comestibles - y el 40% restante se considera desperdicio (huesos, parte de la-

grasa etc.) lo cual indica que para que una persona llegue a cu
brir las necesidades requeridas diarias (129 gramos) según el -
I.C.B.F. debe consumir mínimamente 215 gramos diarios de carne
de pollo.

La carne de pollo es una fuente relativamente rica en Tia-
mina, vitamina ésta que tiende a conservar el apetito y mante-
ner en buenas condiciones los tejidos del sistema nervioso.

La carne de pollo proporciona al hombre el ácido Nicotínico
en proporción relativamente mayor que muchos de los demás pro-
ductos alimenticios.

Suelen consumirse en unión de la carne propiamente dicha,
la grasa, la piel, la menudencia, y esto hace que la carne de
los mismos sea más completa desde el punto de vista nutricional
que algunas de las carnes rojas.

Otra característica de esta carne es la cantidad relativa-
mente pequeña de tejidos conectivos que contienen, lo que amen
ta su blandura y hace más fácil su digestión.

3.3. CLASIFICACION

Para determinar la clasificación se han tenido en cuenta -
dos faces:

3.3.1. POLLOS VIVOS

Para determinar la clasificación y calidad de pollo se -

tienen en cuenta los siguientes factores:

- 1) Salud, vigor, estado de las plumas y formación del cuerpo.
- 2) Naturaleza de la carne, grasa bajo la piel y carencia de defectos del animal.

Los factores más importantes para determinar las diferencias en las calidades de los pollos son: La conformación del cuerpo y la naturaleza de la carne.

3.3.2. POLLOS PARA LA VENTA (Sacrificados)

Por esta clasificación se han establecidos normas de calidad tomando como base los siguientes factores:

Además de los descritos anteriormente.

- 1) Carencia de caños de pluma en el cuerpo del animal.
- 2) Carencia de magullamientos y roturas de la piel.
- 3) Carencia de roturas en los huesos.

Los factores más importantes para determinar las diferencias entre las calidades son: la conformación del cuerpo, la naturaleza de la carne y la carencia total de los diversos defectos que tenga el animal sacrificado.

Los primeros pasos para preparar los pollos para el consumo comprenden: El sacrificio, desangrado y el desplumado. De la eficacia de estas labores depende la clasificación del precio del producto, ya que si del proceso anterior los animales salen defectuosos, el precio sufrirá variaciones porcentuales de

crecientes debido a que se consideran de baja calidad.

Para el envío de pollos a los restaurantes y asadores se clasifican en grandes y medianos. Los primeros corresponden pesos mínimos de tres y media (3 1/2) libras y los segundos de dos a dos y media (2 1/2), esto depende del destino de venta.

Para los restantes se envían los pollos grandes (3 1/2)- con sus respectivas menudencias, por la condición de esa clase de negocio (venden comidas y sopas de menudencias preparados).

Para los asaderos se envían los pollos (2 1/2) sin menudencias, esto debido a que en los lugares no se vende sopas de menudencia, sino pollos enteros ó porciones asadas.

Se anota que al adquirir en los asaderos, pollos de mayor peso, esto les resultaria no rentable por cuanto el precio de venta del pollo sea grande ó mediano es standar.

3.4. CONTROL SANITARIO

Para una mejor exposición e interpretación, sobre el control sanitario dividimos en dos etapas este capítulo.

3.4.1. CONTROL SANITARIO EN LOS CRIADEROS

Muchos gérmenes de enfermedades se desarrollan en la suciedad y si no se mantiene en los locales una higiene adecuada se corre el peligro de que los ingresos en vez de aumentar disminuyan ocasionando en últimas instancias pérdidas económicas,

por causa de una alta mortalidad. El local de cría debe limpiarse y desinfectarse totalmente, con frecuencia.

Las granjas avícolas deben ser visitadas frecuentemente - por médicos veterinarios, anatomopatólogos, o bacteriólogos, para escoger muestras de animales vivos y llevarla a los laboratorios respectivos y prevenir enfermedades que causan estragos en los animales tales como la tuberculosis-aviar, enfermedad ésta crónica infecciosa trasmisible a otros animales menores.

El tifus aviar; Esta enfermedad es de un tipo infeccioso agudo tanto en los pollos jóvenes como en los adultos, el microbio que causa esta enfermedad es el chigolla gallinarus.

Como las pérdidas por mortalidad suelen ser muy grandes, - es de la mayor importancia que todo granjero que procese pollos para el consumo humano esté alerta para apreciar la más ligera indicación de síntomas de enfermedades que puedan tomar proporciones epidémicas.

La enfermedad que más ataca a las zonas abastecedoras de - carne de pollo a la ciudad de Santa Marta es la Coriza (moquillo), se produce por un basilo denominado Hemophilus gallinacum.

Esta es una enfermedad de las vías respiratorias de las aves de corral, se deben aplicar tratamientos preventivos contra esta

enfermedad, para evitar vender aves enfermas.

Se anota que para que el buche del animal pueda estar relativamente vacío al momento del sacrificio, debe someterse a un ayuno durante las cuatro(4) horas anteriores al sacrificio. Pero aún cuando se haya tenido el pollo sin alimentos antes de sacrificarlo, le queda siempre algo de comida, en consecuencia se le debe extraer el alimento por medio de masajes realizados con las manos desde el buche hasta la cabeza.

La extracción de los alimentos del buche evita la fermentación de los mismos, que podría alterar el color de la piel - que lo cubre y hacer que la carne aparezca manchada.

3.4.2. CONTROL SANITARIO POST-MORTEM

Este debe efectuarse para evitar enviar al mercado carnes descompuestas por descuidos de los sacrificadores.

Muchas veces se sacrifican pollos defectuosos y este examen permite su detectamiento y se evita así mandar al mercado carnes de pollo de muy mala calidad en perjuicio de los consumidores.

Después del control sanitario en vivo, el animal al sacrificio el único sistema que se utiliza es el degüello

Degüello: Consiste en cortar al animal los grandes vasos -

sanguíneos del cuello detrás de la cabeza.

Las aves degolladas deben dejarse desangrar totalmente; un desangrado imperfecto determina un aspecto poco atractivo en los pollos, pues se ven muestras de sangre en los folículos de las plumas del cuello, de las caderas, de los muslos y de las alas. Algunas aves tragan sangre y esto altera el color del buche.

Después de lo anterior, el animal se introduce en un tanque con agua caliente para ablandar el plumaje, luego se saca y se introduce en la máquina desplumadora.

Después de haber sacrificado el pollo se le quita la cabeza, las patas y después de desplumarlo las vísceras.

La extracción de las vísceras reduce el peligro de que la carne absorba olores ó sabores procedente del tubo intestinal.

Se ha comprobado experimentalmente que para conservar el aroma y sabor de la carne de pollo, los dos mejores métodos son los siguientes:

- 1) Extraer las vísceras tan pronto como se han preparado las aves en todos sus detalles.

- 2) Lavar las aves perfectamente y después congelarla a una temperatura de menos de 29°C. Durante la extracción de las vísceras debe tomarse precauciones para impedir la descomposición

por efecto de las bacterias.

Se anota que antes de someter las aves sacrificadas al congelamiento donde se les aplica un colorante para mejor presentación del producto, pasan por una etapa de preenfriamiento es - decir se introducen en un recipiente con agua en una temperatura realtivamente que la anterior donde el animal es lavado totalmente para quitarles todo vestigio de sangre, finalmente los animales son sacados de las cámaras de congelamiento y son empacados cuidadosamente en bolsas de polietileno cerradas hermeticamente para evitar el contacto con las bacterias del medio ambiente y - en esa forma estar preparados para su posterior envío a los centros de consumo.

Se constató que en el mercado público y en algunas tiendas no se tiene ningún control higiénico con el producto. Por cuanto se les despoja de la bolsa de polietileno para venderlo detalladamente (en porciones o libras) y en este contacto con el medio ambiente por efectos de las bacterias la carne del ave se descompone fácilmente, siendo ésto causa descomposiciones estomaca - les en los humanos al consumir el producto.

3.5. CONSUMO POBLACIONAL

Es importante resaltar el presente sub-capítulo, por cuanto mostrará la demanda efectiva que ha tenido la carne de pollo en la ciudad de Santa Marta. Como lo muestra el cuadro número 1 (ver página 2). El 90.28% de las personas que conforman la -

muestra poblacional consumen el producto.

Esta demanda ha sido generada por la tendencia de las personas a consumir el producto, dependiendo de su capacidad económica de compra.

Es así como podemos ver una diferencia de consumo en los estratos bajo, medio y alto (ver cuadro No.2)

3.5.1. ESTRATO BAJO.

Este estrato muestra la mayor concentración de consumo entre los rangos 8.6 a 17.1 gramos diarios correspondiente a 46 unidades familiares o sea el 56.79% del total de U.F. de esta sub.muestra correspondiente al 64.36% del total de personas - que conforman esta sub.población.

3.5.2 ESTRATO MEDIO

La concentración mas alta que presenta este estrato está comprendida entre los rangos 8.6 y 34.3 gramos diarios de consumo de carne de pollo, con una población de 77 unidades familiares que comprenden 64.71% del total de la muestra que integran este estrato, al 70.19% del total del número de personas de dicha muestra.

3.5.3. ESTRATO ALTO

En este estrato se observa que el consumo se realiza en - todos los rangos establecidos.

Para conocer las variaciones del consumo en todo los estratos. Como se puede constatar en el cuadro numero 2 el consumo de la U.F. varía desde menos 8.6 hasta 129 o más gramos diarios. La mayor concentración se encuentra entre los rangos 8.6 y 34.3 - gramos diarios, correspondientes al 69.98% de las U.F., y al- 55.58% del total de personas que conforman las sub.muestra.

CONSUMO DE CARNE DE POLLO

RANGO	ESTRATO BAJO				ESTRATO MEDIO				ESTRATO ALTO				TOTAL CONSUMO			
	CONSUMO	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP
MEÑOS 8.6 gr.	22	27.16	170	31.89	5	4.20	38	4.72	1	1.43	20	4.33	28	10.37	228	12.66
8.6-17.1 "	24	29.63	173	32.46	34	28.57	248	35.28	10	14.27	81	17.50	68	25.19	538	29.87
17.2-25.7 "	10	12.35	51	9.57	22	18.49	156	19.38	14	20.00	109	23.54	46	17.04	316	17.54
25.6-34.3 "	9	11.11	49	9.20	21	17.65	117	14.52	11	15.71	67	14.47	41	15.19	233	12.94
34.4-42.9 "	2	2.47	4	0.75	15	12.61	83	10.31	2	2.86	14	3.02	19	7.04	101	5.61
43.0-51.5 "	0	0	0	0	4	3.36	20	2.48	8	11.43	49	10.58	12	4.44	69	3.83
51.6-60.1 "	0	0	0	0	3	2.52	15	1.86	6	8.58	32	6.91	9	3.33	47	2.61
60.2-68.7 "	1	1.23	4	0.75	3	2.52	10	1.24	3	4.28	13	2.80	7	2.59	27	1.50
68.8-77.3 "	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2.86	14	2.02	2	0.74	14	0.78
77.4-85.9 "	0	0	0	0	2	1.68	7	0.87	5	7.14	21	4.54	7	2.59	28	1.55
86.0-94.5 "	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	5	1.08	1	0.37	5	0.28
94.6-103.1 "	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2.86	10	2.16	2	0.74	10	0.56
103.2-111.7 "	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
111.8-120.3 "	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
120.4-128.9 "	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
129.-EAS "	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2.86	10	2.16	2	0.74	10	0.56
OCASION "	2	2.47	9	1.69	4	3.36	30	3.73	1	1.43	7	1.51	7	2.59	46	2.55
NO CONS.	11	13.58	73	13.69	6	5.04	45	5.60	2	2.86	11	2.38	19	7.04	1.29	7.16
TOTALES "	81	100	533	100	119	100	805	100	70	100	463	100	270	100	1801	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA.

3.6. CONSUMO PERCAPITA

El consumo percapita de carne de pollo en la ciudad de - Santa Marta, según los datos que arrojó la muestra seleccionada quedó integrado de la siguiente manera (ver cuadro No. 9)

El consumo percapita del estrato bajo es de 13 gramos diarios, el promedio correspondiente al 10.08% de la dieta requerida que es de 129 gramos diarios.

El consumo percapita del estrato medio de carne de pollo según la muestra poblacional es de 22 gramos diarios el promedio o sea el 17.05% de la dieta requerida.

El consumo percapita del estrato alto es de 0.37 correspondiente al 28.68% de la dieta reglamentaria. Como es de observarse, existe diferencia en los tres estratos, sobre el consumo percapita de carne de pollo, esto debido a la marcada diferencia - que existe en uno y otro medio o estrato.

Se anota que el consumo percapita total es de 23 gramos - diarios correspondiente al 17.83% de la dieta requerida.



CUADRO No. 9

CONSUMO PERCAPITA DE CARNE DE POLLO

TIPO DE CARNE	ESTRATO BAJO			ESTRATO MEDIO			ESTRATO ALTO			T O T A L E S		
	C.D. Kgs.	N.Req/d Kgs.	% Resp Nec.Req.	C.dkgs.	N.Req/d Kgs.	%C.Resp Nec.Req.	Cd.Kgs.	N.Req/d Kgs.	% Resp Nec.Req.	C.dkgs.	N.Req/d Kgs.	%
POLLO	0.013	0.129	10.08	0.022	0.120	17.05	0.037	0.129	28.68	0.023	0.129	17.83

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA

c d Kgs CONSUMO DIARIO EN KILOGRAMOS

n. Req/d. Kgs. NECESIDADES REQUERIDAS DIARIAS EN KILOGRAMOS

% C. Resp. Nec. Req. PORCENTAJE CONSUMIDO RESPECTO A LAS NECESIDADES REQUERIDAS.

3.7. PREFERENCIAS DE CONSUMO

Según los informes obtenidos en las encuestas realizadas a los consumidores finales en cada unidad familiar, en Santa Marta, se consume carne de pollo por muchas razones de gustos y preferencias (ver cuadro No. 4).

El 43.66% de las U.F. del estrato bajo consumen la carne de pollo por variar de alimentos (otros), y 36.62% por considerarlo más barato y de muy buen sabor.

El 39.26% de las U.F. que conforman el estrato medio, lo consumen para variar y el 36.77 lo consumen por considerarlo de menor precio que otras carnes y de sabor agradable.

Del estrato alto se estableció que el 39.49% lo consumen por variar y el 27.39% por mejor sabor.

CUADRO NUMERO 4

PREFERENCIAS DE CONSUMO POR ESTRATO

Porque consume carne de pollo.	ESTRATO BAJO		ESTRATO MEDIO		ESTRATO ALTO		TOTALES	
	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%
Más barata	21	14.79	30	12.39	11	7.00	62	11.46
Mejor sabor	31	21.83	59	24.38	43	27.39	133	24.58
Más nutritiva	6	4.22	11	4.55	10	6.37	27	4.99
Fácil adquisición	9	6.34	29	11.98	20	12.74	58	10.72
Por costumbre	7	4.93	11	4.55	4	2.55	22	4.07
Por tradición	4	2.82	0	0	0	0	4	0.74
Por higiene	2	1.41	7	2.89	7	4.46	16	2.96
Otros	62	43.66	95	39.26	62	39.49	219	40.48
TOTALES	142	100	242	100	157	100	541	100

FUENTE: Investigación directa
U.F.: Unidades Familiares.

3.8. ZONAS DE ABASTECIMIENTOS Y CANALES DE DISTRIBUCION

La ciudad de Santa Marta, es abastecida de pollo para el consumo, de los principales corregimientos que conforman este importante municipio, capital del departamento del Magdalena (ver cuadro No. 5)

Las abastecedoras son: mamatoco con un aporte del 36.63% del total sacrificado, Bonda aporta el 28.95%, Gaira el 10.38 y el 24.04 % Calabazo.

CUADRO NUMERO 5

POLLOS SACRIFICADOS EN LOS MATADEROS DE
MANUEL MONTOYA, LUIS ACOSTA, GRANJA JUNIN

DE ENERO A NOV. 1978

PROCEDENCIA	No. DE POLLOS	%
Mamatoco	257.870	36.63
Bonda	203.760	28.95
Gaira	73.067	10.38
Calabazo	169.199	24.04
Total	703.886	100.00

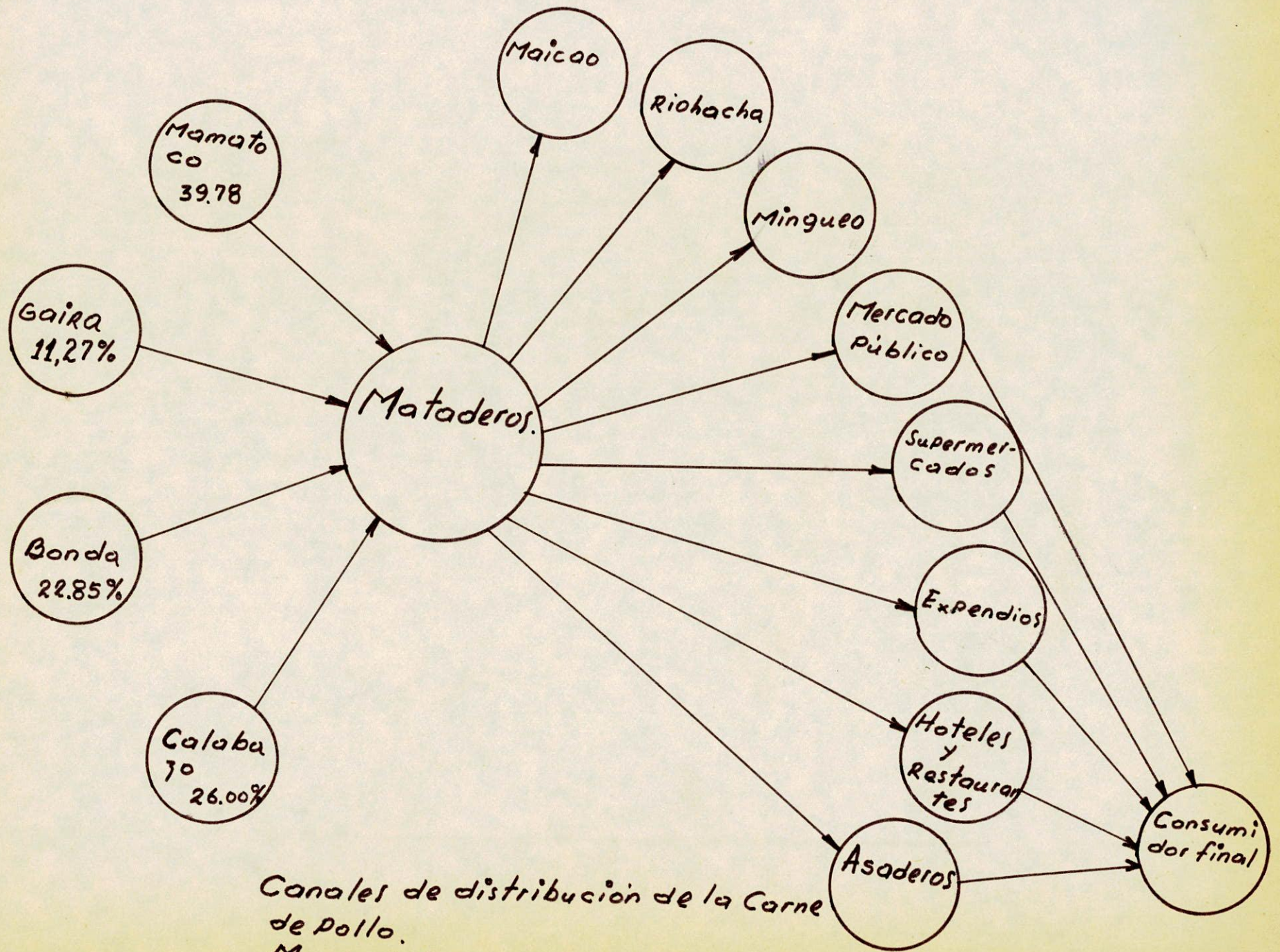
FUENTE: Investigación Directa.

3.8.1. CANALES DE DISTRIBUCION

En la ciudad de Santa Marta, se sacrifican anualmente - 703.886 pollos aproximadamente (ver cuadro No. 5) el proceso de distribución de estas aves se realiza de la siguiente forma:

Los pollos vivos son llevados de las zonas de abastecimientos a los mataderos, donde son sacrificados y preparados para el consumo humano. De los mataderos se envían al mercado público, supermercados, cooperativas, a los restaurantes, asaderos y expendios; en estos lugares los adquiere el consumidor final.

Es importante aclarar, que no toda la producción de carne de pollo para el consumo interno se da en estos lugares, sino que gran parte de las aves sacrificadas es enviada a otros centros de consumo, tales como, Maicao, Riohacha y Mingueo (no se pudo establecer la cantidad que es enviada a los mencionados centros de consumo. (ver gráfico)



Canales de distribución de la Carne
 de Pollo.
 Marzo 1.978.

3.8.2. NUMEROS DE POLLOS SACRIFICADOS EN SANTA MARTA MENSUAL-
MENTE EN 1978.

MESES	Matadero Montoya	Luis Acosta	Gra. Junin	TOTALES
ENERO	10.951	37.200	8.680	56.831
FEBRERO	10.539	36.782	11.250	58.530
MARZO	16.255	28.000	12.600	56.855
ABRIL	10.670	28.271	10.665	49.606
MAYO	12.012	50.812	11.400	74.224
JUNIO	17.496	69.355	12.660	99.511
JULIO	15.939	59.779	13.340	89.058
AGOSTO	11.817	29.394	10.920	52.051
SEPTIEMBRE	12.861	31.133	10.960	54.954
OCTUBRE	12.805	31.466	10.314	54.585
NOVIEMBRE	10.609	20.690	12.300	43.599
DICIEMBRE				

FUENTE: Registros de los Mataderos.

IV CONSUMO DE CARNE DE PESCADO

4.1. IMPORTANCIA

La industria del pescado en Santa Marta, se ha considerado siempre como una de las que la tradición ha impuesto en este medio, por la poca distancia del mar y por la facilidad de adquirir el producto. La herencia de ser pescador se transmite de generación en generación, constituyéndose en la primera actividad a que se dedica gran mayoría de los nativos de esta región, que carecen de recursos económicos y de conocimientos científicos, que le permiten desarrollarse en otra actividad.

En ningún caso es válida la aseveración de que en la ciudad, la pesca se practica como un "Deporte favorito de muchos habitantes", por el contrario, se puede observar que los habitantes sin solvencia económica, lo hacen para conseguir el sustento familiar.

Algunos pescadores son asalariados de pequeños comercios existentes y envían el producto a otras ciudades del país y consumen mejores beneficios, dependiendo esto último del libre juego de la oferta y la demanda del mercado nacional del producto.

Resaltamos la importancia que tiene el consumo de la carne de pescado en la ciudad, con relevante eficacia, por ser una de las carnes de más fácil adquisición, por las características de

la región y en algunos casos por ser más barata, dependiendo esto último de la especie de pescado.

Del número de unidades familiares encuestadas, el 83.33% lo consumen y el 12.60% no lo consumen (ver cuadro No. 13)

CUADRO No. 13

FRECUENCIA DEL CONSUMO DE PESCADO

TIPO DE CONSUMO	U.F.	%	N.P.	%
SI CONSUMEN	225	83.33	1.514	84.06
NO CONSUMEN	34	12.60	229	12.72
OCASIONAL	11	4.07	58	3.22
TOTAL	270	100.00	1.801	100.00

FUENTE: Investigación directa.

Como lo muestra el cuadro anterior, el 84.06% de las personas - que conforman el total de unidades familiares, consumen el producto y el 12.72% no lo consumen, esto es debido a los gustos - y preferencias del consumidor.

4.2. VALOR NUTRITIVO

Es una verdad incuestionable, que a la edad del crecimiento, los huesos del niño aumentan de tamaño y que deben ingerir los alimentos que le proporcionan las sustancias necesarias para formarlos fuertes.

Lo mismo sucede con los adultos que deben ingerir alimentos que le permitan un equilibrio dinámico. Gracias a este proceso el cuerpo puede soportar mejor los daños y el desgaste diario.

El pescado es una de las especies que le brindan al hombre esas sustancias que tan necesarias y útiles le son:

El pescado es una buena fuente en fosfatos, como también es rico en calcio, elemento éste necesario para la constitución ósea del individuo.

También es rico en vitamina D, vitamina necesaria para mantener los dientes fuertes y sanos.

El pescado nos brinda otras proteínas que son de absoluta necesidad en las dietas (ver anexo No. 1)

4.3. CLASIFICACION Y CALIDAD DE CONSUMOS

Oficialmente no existe clasificación estipulada en la ciudad para el pescado. Los pescadores y expendedores, los clasi

fican en peces de mar y de río.

Entre los de río que se consumen más comunmente tenemos:

El Bocachico

El Bagre

El Chivo

El Barbudo

Mojarra

La Lisa

Entre los de mar, que más frecuentemente se consumen tenemos:

Cojinoa

Cachorreta

Ojo Gordo

Lebranchè

Jurel

Picua

Bonito

Zábalo

Salmón

Mero

Sierra

Carita

Róbalo

Albacora

Pargo

Arepas

Dulcinoa

Otra clasificación digna de mención, es la que se hace de acuerdo a la especie y al tamaño del pescado, para obtener beneficios crecientes en la venta, tanto los pescadores como los expendedores.

En cuanto a la calidad del pescado, tenemos que está íntimamente relacionada en la especie del mismo. Entre lo más apetecido por su calidad tenemos:

La Sierra

El Mero

El Pargo

El Bagre

La Mojarra

El pescado que más se consumen en la ciudad es el de mar, debido a la poca distancia a las zonas de pesca.

4.4. CONTROL SANITARIO

El aspecto sanitario que se tiene con el pescado es altamente crítico, según se constató en los diferentes sitios donde expenden el producto.

Se puede decir que no existe ninguna norma de higiene, partiendo desde los mismos implementos utilizados para la captura del pez. Los trasmallos, las redes y las canoas, presentan un lamentable estado de higiene y obsolescencia que más fácilmente pueden contaminar el pez capturado.

En los sitios donde expenden el producto para el consumo interno se observó que lo hacen en mesas de rústica construcción y los pescados los mantienen amontonados, es decir, en forma de pila. Estos sitios de ventas están generalmente rodeados de las famosas charcas de aguas negras y putrefactas, lo mismo que de moscas y roedores, no habiendo ninguna entidad gubernamental en - cargada de ponerle "coto" a este deprimente desaseo.

El pescado, por ser una carne de fácil descomposición es - necesario conservarlo bien, pocos expendedores ponen en práctica esta norma de higiene, y los que lo hacen acuden a métodos - rudimentarios, en galones y poncheras con hielos, resultando muchas veces inoficiosas a este proceso, ya que a las pocas horas de ser adquirido el producto por el consumidor, su carne entra en descomposición, ocasionando esta pérdida económica para el - demandante.

El pescado que se consume en malas condiciones, produce los naturales efectos nocivos propios de cualquier alimento que se ingiere en situación de mayor o menor estado de descomposición o - putrefacción.

Las intoxicaciones más o menos graves, son debido (como es regla general en todos los alimentos que están mal conservados), al envenenamiento por la toxina que producen algunos estafilococos, siendo algunas razas estafilococos pyogenes particularmente responsable de estas intoxicaciones, así como ciertos estreptococos.

tococos y bacilos.

También es digno de mención, la forma como se empaca el -
pescado sin ningún control higiénico, siendo el empaque las -
bolsas de consumo y otros empaques sin ningún grado de limpie-
za.

4.5. CONSUMO POBLACIONAL

En este capítulo se menciona el consumo efectivo de la -
carne de pescado en la ciudad de Santa Marta, en cada uno de -
los estratos establecidos.

El consumo de pescado está determinado como todo alimento,
por los ingresos de la personas, se encuentran también otras -
variables dignas de crédito que insiden directamente en el con-
sumo, como son los gustos y preferencias del consumidor.

La concentración de consumo se puede apreciar en el cua-
dro Nr. 2 donde existen diferencias de consumo en cada estrato.

4.5.1. ESTRATO BAJO

Muestra su mayor concentración entre los rangos 8.6 a -
17.1 gramos diarios correspondientes al 55.56% de las unidades
familiares y al 61.54% del total de personas que conforman ese
estrato.

Podemos observar a más de lo anterior, que el 19.89% de -

ese total de personas, no consumen el producto debido a que no les gusta.

4.5.2. ESTRATO MEDIO

Este estrato muestra la mayor concentración de consumo entre los rangos 8.6. y 25.7 gramos diarios correspondiendo al 27.73% - de las unidades familiares al 30.19% del número de personas que - constituyen este estrato.

Se puede observar también que 10.93% de las unidades familiares de dicho estrato consumen el producto ocasionalmente, como - también el 44.54% no lo consumen, debido a la variación de los - gustos.

4.5.3. ESTRATO ALTO

La mayor concentración de consumo de este estrato se registra entre los intervalos 17.2 y 34.3 gramos diarios, que comprenden el 15.71% de las unidades familiares el 22.90% de las personas.

Se anota en este estrato una concentración el 15.71% de las unidades familiares que consumen el producto en forma ocasional, - lo mismo que el 31.42% de las mismas no lo consumen.



CUADRO No. 14

CONSUMO POBLACIONAL DE CARNE DE PESCADO

RANGO DE CONSUMO	ESTRATO BAJO				ESTRATO MEDIO				ESTRATO ALTO				TOTAL CONSUMO			
	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%
MEÑOS 8.6	13	16.05	103	21.20	6	5.04	60	7.45	0	0	0	0	19	704	173	9.61
8.6-17.1	32	39.51	215	40.34	27	22.69	198	24.60	12	17.14	88	19.0	71	26.29	501	27.82
17.2-25.7	12	14.81	67	12.57	26	21.85	181	22.48	6	8.58	55	11.88	44	16.29	303	16.82
25.8-34.3	2	2.47	6	1.13	18	15.13	120	14.91	7	10.0	56	12.10	27	10.0	182	10.11
34.4-42.9	3	3.70	22	4.13	5	4.20	23	2.86	6	8.58	41	8.85	14	5.19	86	4.77
43.0-51.5	0	0	0	0	11	9.25	67	8.32	7	10.0	44	9.50	18	6.67	111	6.16
51.6-60.1	1	1.23	2	0.37	3	2.52	15	1.86	8	11.43	44	9.50	12	4.44	61	3.39
60.2-68.7	0	0	0	0	2	1.68	6	0.75	2	2.80	15	3.24	4	1.48	21	1.17
68.8-77.3	1	1.23	2	0.37	0	0	0	0	3	4.28	13	2.81	4	1.48	15	0.83
77.4-85.9	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2.25	12	2.59	2	0.74	12	0.67
86.0-94.5	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4.28	13	2.81	3	1.11	13	0.72
94.0-103.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
103.2-111.7	0	0	0	0	1	0.84	2	0.25	1	1.43	6	1.29	2	0.74	8	0.44
111.8-120.3	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	6	1.29	1	0.31	6	0.33
120.4-128.9	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	5	1.08	1	0.31	5	0.28
129.0-MAS	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4.28	17	3.68	3	1.11	17	0.94
OCASION	0	0	0	0	6	5.04	31	3.85	5	7.14	27	5.83	11	4.08	58	3.22
NO CONS.	17	21.0	106	19.89	14	11.76	102	12.67	3	4.28	21	4.54	34	12.60	229	12.72
TOTALES	81	100	533	100	119	100	805	100	70	100	463	100	270	100	1801	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA.

4.6. CONSUMO PERCAPITA

El consumo percapita de carne de pescado según la muestra el cuadro número 15 está distribuido en cada estrato de la siguiente manera:

El estrato bajo muestra un consumo percapita de 11 gramos diarios de carne de pescado, o sea el 8.53% de la dieta requerida.

En el estrato medio la muestra de consumo es de 18 gramos diarios, que corresponden al 13.95% de la dieta.

En el estrato alto consumen 40 gramos diarios correspondiente al 31.01% de la dieta.

En resumen, podemos observar que el mayor o menor grado de consumo de pescado en Santa Marta, depende de los ingresos de la familia. Es así como se puede observar que el consumo aumenta en forma proporcional a los estratos.

CUADRO No. 15

CONSUMO PERCAPITA DE CARNE DE PESCADO

TIPO DE CARNE	ESTRATO BAJO			ESTRATO MEDIO			ESTRATO ALTO		
	Con/Dia Kgs.	Nec/Dia Kgs.	%	Con/Dia Kgs	Nec/Dia Kgs.	%	Con/Dia Kgs.	Nec/Dia Kgs.	%
PESCADO	0.011	0.129	8.53	00.18	0.129	13.95	0.040	0129	31.01

FUENTE: Investigación Directa.

4.7. ZONAS DE ABASTECIMIENTOS Y CANALES DE DISTRIBUCION

4.7.1. ZONAS DE ABASTECIMIENTOS

Las zonas que se pueden considerar como centros de producción, de donde se abastece el mercado de la ciudad son:

- a) Zona de Pueblo Viejo, Tasajera. Isla del Rosario y Ciénaga.
- b) Zona de Gaira y Playas de Pozos Colorados.
- c) Zona de Santa Marta y sus alrededores hasta Punta Betín.
- d) Zona de Taganga, Los Ancones y sus alrededores.
- e) Zona de Bahía Concha e inmediaciones costeras.
- f) Zona de Naguanje hasta la región de Minguao.

Como se puede observar la dimensión de la zona de captura del pez que tienen los pescadores en la región es considerable, teniendo en cuenta que esta dimensión y las notables características de la misma, brindan a la región una fauna rica en especie. Se puede afirmar que practicando una pesca racional y con tecnología avanzada se podría convertir esta región en unos de los principales centros industriales de pesca de La Costa Atlántica.

Aclaremos que existe otros centros abastecedores aparte de los anteriores (ver gráfico).

4.7.2. CANALES DE DISTRIBUCION

El proceso de distribución del pescado en Santa Marta opera de la siguiente manera:

La producción llegada de las zonas de abastecimientos, pasa directamente al mercado público.

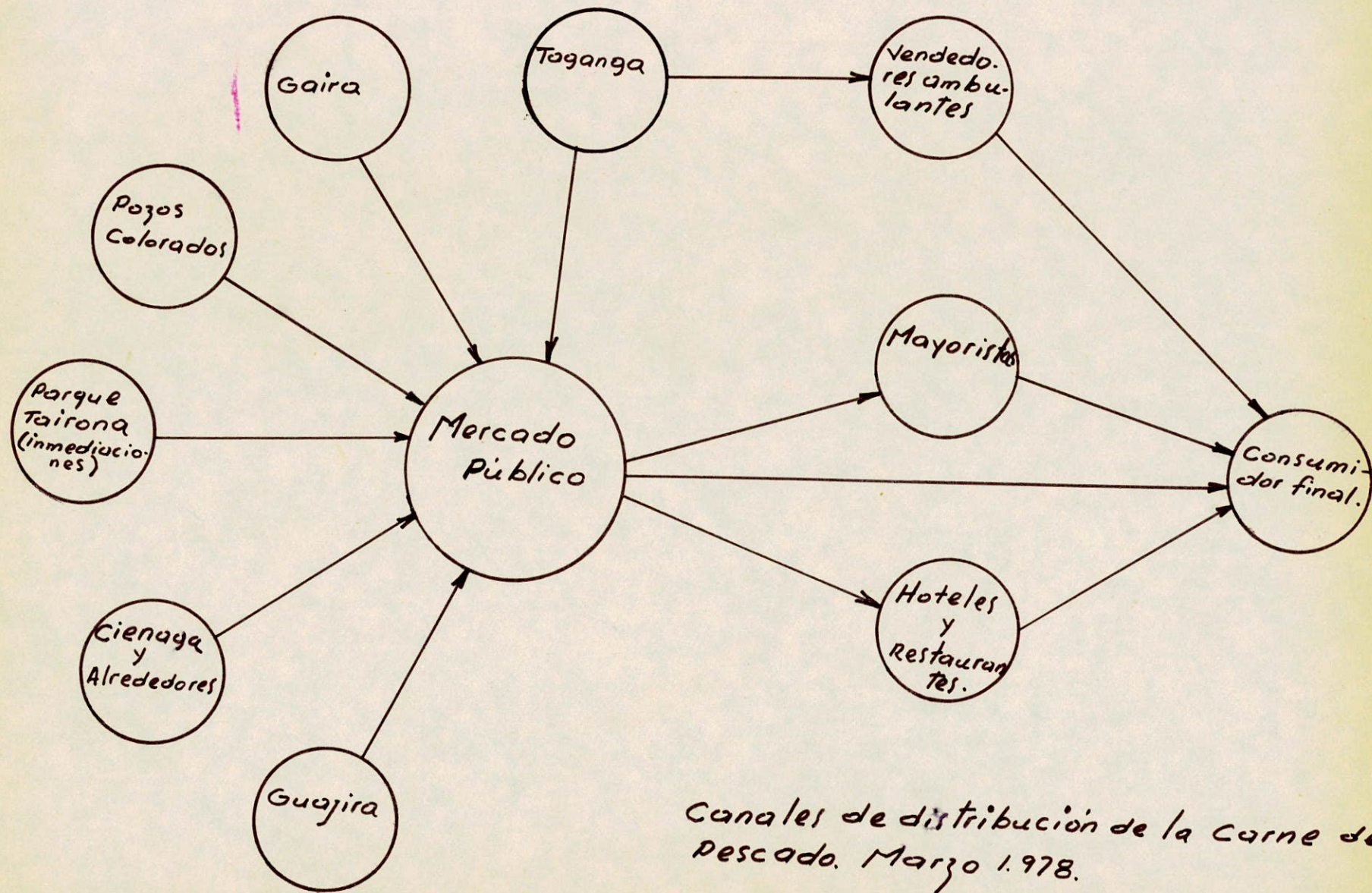
En él el producto es adquirido por los mayoristas, minoristas, restaurantes y consumidor final (ver gráfico).

Existen otras modalidades de distribución y venta del producto: Por ejemplo hay personas que van directamente a las zonas de abastecimiento adquieren el pescado y lo venden por las calles (vendedores ambulantes) sin ninguna clase de aseo.

4.8. PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

Como se dijo anteriormente son difusos los factores por los cuales se consumen el pescado (ver cuadro No. 16).

Del total de la población encuestada el 25% lo consumen por tener buen sabor y el 22.85% por considerarlo más nutritivo que otro tipo de carne, solamente el 23.24% lo consumen por variar (otros), la carne en las comidas. Como se puede observar no existe unidad de gusto y preferencias del consumidor por el consumo del producto.



Canales de distribución de la carne de pescado. Marzo 1.978.

CUADRO No. 16

PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR

PORQUE CONSUMEN CARNE DE PESCADO.	ESTRATO BAJO		ESTRATO MEDIO		ESTRATO ALTO		TOTALES	
	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%
MAS BARATA	7	3.61	8	2.51	0	0	15	2.12
MEJOR SABOR	45	23.20	80	25.08	54	27.55	179	25.25
MAS NUTRITIVA	46	23.71	73	22.88	43	21.94	162	22.85
FACIL ADQUISICION	12	6.18	21	6.58	11	5.61	44	6.21
POR COSTUMBRE	26	13.40	33	10.35	19	9.70	78	11.00
POR TRADICION	14	7.22	23	7.21	16	8.16	53	7.47
POR HIGIENE	3	1.55	6	1.88	4	2.04	13	1.83
OTROS	41	21.13	75	23.51	40	25.00	165	23.27
TOTALES	194	100	319	100	196	100	709	100

FUENTE: Investigación directa.

Entre los porcentajes más altos de cada estrato tenemos que: en el estrato bajo el 23.71% consumen el pescado por ser más nutritivo.

El estrato medio muestra el 25.0% de las U.F. lo consumen por mejor sabor.

El estrato Alto el 27.55% lo consumen por mejor sabor.



CUADRO No. 17

CAPTURAS DE PESES CON DESTINO AL MERCADO DE SANTA MARTA

ENERO A NOVIEMBRE 1978

MESES	UNIDADES	KILOGRAMOS
ENERO	224.735	107.953
FEBRERO	142.052	64.236
MARZO	204.356	91.171
ABRIL	232.226	127.272
MAYO	152.772	88.154
JUNIO	130.716	72.289
JULIO	108.186	45.689
AGOSTO	222.982	93.565
SEPTIEMBRE	197.500	106.783
OCTUBRE	196.279	114.115
NOVIEMBRE	173.554	87.488
TOTAL	1.985.358	998.715

FUENTE: Inderena

Los datos anteriores no se pueden tomar como estrictos, por cuanto no existe un verdadero contro, para determinar el volumen real de capturas de peces en Santa Marta.

V CONSUMO DE CARNE DE CERDO

5.1. IMPORTANCIA

El cerdo industrialmente es muy apetecido por cuando reporta altos beneficios económicos a quienes explotan la actividad porcina. La carne de cerdo es de cantidad abundante, es muy apreciada y con ella se obtienen muchos productos industriales alimenticios, como jamón, tocino, salchichas, chorizos, morcillas y los muchos compuestos que se hacen con sus entrañas.

Con el sebo abundante, que forma espesas capas bajo la piel, se obtienen una grasa que se ha hecho indispensable en la cocina. Su cerda se emplea para hacer cepillos y de sus pezuñas se extrae una goma resistente, ciertos abonos y fertilizantes.

El cerdo es uno de los pocos animales domésticos de alta rentabilidad; por ser su reproducción en forma de camadas y en número de ocho (8) a diez (10) lechoncitos por camada (parto). Además su costo de producción es relativamente bajo, comparado con el valor comercial a que se ofrece en el mercado.

La carne de cerdo es de un bajo consumo en la ciudad de Santa Marta, por que se cree que su carne es portadora de enfermedades parasitarias y de otras que son de fácil transmisión al hombre. Es así como el 43.33% de la población encuestada come este tipo de carne y el 47.04% no lo consume. Por otra parte solamente el 9.63% lo consumen ocasionalmente (ver cuadro No. 1). El -

anterior porcentaje (47.04) nos dá una clara idea del excepticismo del consumidor por este tipo de carne.

CUADRO NUMERO 1
FRECUENCIA DE CONSUMO DE CARNE DE CERDO
EN SANTA MARTA

TIPO DE CONSUMO	U.F.	%	N.P.	%
SI CONSUMEN	117	43.33	778	43.20
NO CONSUMEN	127	47.04	842	46.75
OCCASIONAL	26	9.63	181	10.05
TOTALES	270	100.00	18.01	100.00

FUENTE: Investigación Directa.

5.2. VALOR NUTRITIVO

Sabido es que en los pueblos orientales, especialmente - entre los Arabes y los Hebreos existe la creencia de que la car ne de cerdo es alimento inmundo, lo que solo es respetable opi- nión religiosa, pues bajo otros aspectos, está demostrado que - esa carne es rica en grasa, aunque es un poco más difícil de di gerir que otras, puede consumirse sin que perjudique la salud, en todos los climas, especialmente en frio, y en cualquier épo- ca del año.

El cerdo es uno de los animales que mejor aprovecha los alimentos, convirtiéndolos en carne agradable y nutritiva.

La carne de cerdo en contra de cualquier creencia es una buena fuente de vitamina B, necesaria al hombre, porque libera energía de los alimentos ingeridos, metaboliza las grandes cantidades de carbohidrato (en forma de azúcar) que contienen los alimentos.

5.3. CLASIFICACION

Para determinar el cerdo que debe ir al mercado de consumo, hay que tener en cuenta dos tipos de clasificación.

5.3.1. CERDO EN PIE

Consiste en practicarle al animal por parte de un médico veterinario, una inspección general, para determinar si se encuentra apto ó no para el sacrificio; dependiendo del estado físico y edad del animal. De lo anterior depende la alta ó baja rentabilidad del producto en el mercado.

Es de anotar, que cuando los cerdos son transportados de los centros de abastecimientos a los mataderos, pierden peso considerablemente; porque generalmente no se les suministra ni agua ni alimento; por lo que no es recomendable su inmediato sacrificio, evitando así posibles pérdidas económicas, para quien tiene tal empresa.

5.3.2. CARNE EN CANAL

Para la clasificación de la carne del ganado porcino, algunos consideran tres (3) categorías: las carnes de primera; que corresponden a los jamones y a la región sub-lumbar; la segunda, a los músculos de la región dorso-cervical anterior, escapulo-humoral y radial; y la tercera, el vientre, cabeza y extremidades o patas.

En el ganado porcino, los animales jóvenes, machos castrados y hembras, más ó menos cebados proporcionan manteca blanca, tocino blanco ó ligeramente rosado firme y tejidos musculares - gris rosado, constituyendo carne de primera calidad. La carne de mediana calidad es de color oscuro y poca grasa, procede generalmente de machos castrados tardes y mal cebados. Es de calidad inferior, la carne de barracos viejos y de cerdas viejas que han parido muchas veces, cuyo tejido muscular es palido o - más o menos oscuro, con grasa variable en cantidad y de consistencia cariocea.

Como se ha visto la calidad de la carne depende fundamentalmente de la buena asistencia técnica que se tenga con el animal en el proceso de la cria y cebamiento, como también de la edad y el estado físico del animal siendo este último lo que determina el valor comercial del cerdo.

En la ciudad de Santa Marta, no existe clasificación alguna, por no haber patronos que lo determine, como tampoco mataderos oficiales donde sacrifiquen cerdos; de donde se deduce la falta de control en el sacrificio de porcino.

La forma de venta del producto en el mercado público municipal, es envuelta (carne y huesos juntos); ofreciendo el sub-producto aparte, lo mismo que la cabeza y las extremidades, al igual que el sistema de empaque con que se le ofrece al consumi

dor final es de características indeseables.

5.4. CONTROL SANITARIO

Comprende dos fases fundamentales.

5.4.1. EN PIE

La función sanitaria empieza en el acto del examen de los animales que llevan al matadero para su sacrificio y preparación.

Esta inspección debe efectuarse en los chiqueros ó corrales y a la luz del día, tomando las precauciones necesarias para evitar los daños que pudieran sufrir los animales. Estos llegados recientemente a los mataderos no se deben juntar con los que se encuentran preparados para el sacrificio, evitando así posibles contagios de enfermedades.

Esta inspección permite detectar el estado del cerdo y las enfermedades que pueden influenciar la calidad de la carne, además se puede observar el estado congestivo de la piel por diarrea, tos y fiebre aftosa.

Debe ponerse especial atención a los organos de la ingestión. (labios y hocicos) para no sacrificar animales con viruela, enfermedad común en los porcinos.

5.4.2. CONTROL SANITARIO POST-MORTEM

Esta inspección tiene por objeto reconocer las diversas partes de los animales sacrificados, para juzgar sobre su calidad como alimento, y el examen más minucioso debe recaer sobre

las vísceras, pues sabido es que estos órganos sufren de modo muy intenso los ataques de todos los procesos patológicos.

Siempre que sea posible, la inspección seguirá al sacrificio y preparación del animal en todas sus fases.

Cuando existen síntomas de enfermedades ó indicios de alteraciones profundas, se deben practicar incisiones exploradoras ó cortar en pedazos algunas piezas ó regiones, si se juzgan estas operaciones necesarias para aclarar en diagnóstico y declarar acerca de la salubridad de las carnes y de los despojos. Con el mismo fin, se pueden tomar muestra para exámenes microscópicos y análisis bacteriológicos.

En el cerdo se buscarán los cisticeros en todas las superficies y secciones musculares visibles, particularmente en la región lumbocervical, diafragma, músculos intercostales, triangular del esternón, mesenteros, lengua, faringe y corazón. Se explora los ganglios aórticos pectorales, cervicales y cefálicos (submaxilares, paratídeos).

Para los sacrificios de urgencias (por accidente etc), la inspección debe practicarse con todo rigor, sin perdonar ningún órgano. Las carnes y despojos de estos animales no pueden declararse aptas para el consumo si no después de un segundo examen acerca del estado del tejido muscular practicado de ocho(8) a doce(12) horas después del sacrificio.

5.5. SACRIFICIO

Los procedimientos de sacrificio empleados obedecen a un fin común, el de asegurar la pérdida rápida y completa de la sensibilidad consciente para evitar sufrimientos al animal.

También para evitar posibles pérdidas económicas y el deterioro de los animales sacrificados se buscará una evacuación rápida y completa de la sangre. Así se conseguirá la buena conservación de la carne, pues si ésta queda sanguinolenta será favorable el cultivo y el desarrollo de los agentes de la putrefacción profunda, especialmente del "proteus" hemosulfureus, y también, careciendo de vehiculo, los gérmenes intestinales no llegarán a los musculos en el trance de la agonía. Por otra parte no maltratando ni mutilando los cadáveres, no se deprecia su valor comercial.

Se tendrá en cuenta también la facilidad, el costo y el peligro que pueda ofrecer el método de sacrificio que se escoja.

Los métodos de sacrificios son:

a)Yugulación : Este procedimiento consiste en seccionar con afilado puñal, la carotida y los yugulares en su confluencia, estando el animal en posición cúbico dorsal, con los miembros bien atados.

b)Deguello: este método, practicado por los judíos, consiste

en dar una cuchillada transversalmente hacia la mitad del cuello, hasta las **vertebras cervicales**, no solamente secciona los grandes vasos si no también la traquea, el esófago y los pneumogástricos.

c) Sacrificio por conmoción: consiste en aturdir al animal - antes del deguello, mediante un fuerte golpe en la región frontal con un mazo de hierro.

5.6. CONSUMO POBLACIONAL

Resaltaremos la importancia que tiene el consumo de carne de cerdo en la ciudad objeto de nuestro estudio, por cuanto de aquí se desprende que se conozca la demanda efectiva del producto de acuerdo a las disponibilidades de ingresos del consumidor, por lo que se **discriminará** en los estratos establecidos (ver cuadro No.2).

5.6.1. ESTRATO BAJO

Como es de suponer, este estrato es el que percibe lo mas bajos ingresos de la ciudad.

El consumo de carne de cerdo de acuerdo a la investigación realizada se encuentran distribuido de la siguiente manera: La mayor concentración se registra entre intervalos comprendidos entre, menos de 8.6 y 17.1 gramo diario correspondiente al 27.16% de la U.F. y al 31.71% del total de personas que conforman este estrato.

Es de aclarar que esta submuestra un 64.20% de las U.F. que no

consumen este tipo de carne.

5.6.2. ESTRATO MEDIO

Este estrato, que contiene el 27.73% de las U.F. y el 30.19% del total de personas, muestra la mayor concentración de consumo dentro de los intervalos 8.6 y 25.7 gramos diarios.

No obstante lo anterior se observa que el 11.05% de las personas consumen el producto en forma ocasional y el 43.98% no lo consumen.

5.6.3. ESTRATO ALTO

Este estrato, que comprende el 25.71% de las unidades familiares, y el 22.90% de las personas, se registra una concentración entre los rangos de consumo 17.2 y 34.3 gramos diarios.

Se observa además que el 15.71% de las U.F. consumen el producto ocasionalmente y el 31.42% no lo consumen.

En resumen podemos decir que el consumo poblacional está comprendido entre los intervalos 8.6 y 25.7 gramos diarios, correspondientes al 23.56% de las U. F. y al 24.26% de las personas que conforman la muestra.

CUADRO No. 19

CONSUMO POBLACIONAL DE CARNE DE CERDO

RANGOS DE CONSUMO	ESTRATO BAJO				ESTRATO MEDIO				ESTRATO ALTO				TOTAL				
	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	
MENOS DE 8.6 Grs	11	13.50	95	17.83	5	4.20	40	4.97	2	2.86	12	2.59	18	6.67	147	8.16	
8.6-17.1	"	11	13.58	74	13.88	21	17.65	165	20.50	6	8.58	51	11.01	38	14.67	270	16.10
17.2-25.7	"	3	3.70	16	3.00	12	10.08	78	9.69	9	12.86	53	11.45	24	8.89	147	8.16
25.8-34.3	"	2	2.47	10	1.88	6	5.04	34	4.22	9	12.85	53	11.45	17	6.30	97	5.39
34.4-42.9	"	0	0	0	0	6	5.04	36	4.47	4	5.71	18	3.89	10	3.70	54	3.00
43.0-51.5	"	0	0	0	0	1	0.84	5	0.62	4	5.71	23	4.97	5	1.85	28	1.55
51.6-60.1	"	0	0	0	0	2	1.68	4	0.50	1	1.43	3	0.65	3	1.11	7	0.39
60.2-68.7	"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
68.8-77.3	"	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	3	0.65	1	0.37	3	0.17
77.4-85.9	"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
86.0-94.5	"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
94.6-103.1	"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
103.2-101.7	"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
101.8-120.3	"	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	5	108	1	0.37	5	0.28
120.4-128.9	"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
129.0-MAS	"	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OCASION	"	2	2.47	11	2.06	13	10.93	89	11.05	11	17.71	81	17.49	26	9.63	181	10.05
NO CONSUM.	"	52	64.20	327	61.35	53	44.54	354	43.98	22	31.42	161	34.77	127	47.04	842	46.75
TOTALES	"	81	100	533	100	119	100	805	100	70	100	463	100	270	100	1.801	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA



5.7. CONSUMO PERCAPITA

El consumo percapita de carne de cerdo en la ciudad, se encuentra distribuido en los tres estratos de la manera siguiente. (ver cuadro No. 3).

En el estrato bajo se observa un consumo percapita de 3 gramos diarios ó sea el 2.32% de la dieta requerida diaria para una sola persona.

El estrato medio muestra 9 gramos diarios de consumo percapita, correspondiente al 6.98% de la dieta.

En el estrato alto se puede observar un consumo por persona de 14 gramos diarios, que corresponden al 10.89% de la dieta.

En síntesis, podemos decir, que el consumo percapita de carne de cerdo es directamente proporcional a los ingresos de las U.F.

CUADRO NUMERO 3

CONSUMO PERCAPITA DE CARNE DE CERDO

TIPO DE CARNE	ESTRATO BAJO			ESTRATO MEDIO			ESTRATO ALTO		
	Con/Dia Kgs.	Nec/Dia Kgs.	%	Con/Dia Kgs.	Nec/Dia Kgs.	%	Con/Dia Kgs.	Nec/Dia Kgs.	%
CERDO	0.003	0.129	2.32	0.009	0.129	6.98	0.014	0.129	10.85

FUENTE: Investigación Directa

Con/Dia Kgs. = Consumo diario en kilogramos

Nec/Dia Kgs. = Necesidad diaria en kilogramos

% C.R. Nec. Req. = Porcentaje de consumo respecto a necesidades requeridas.

5.8. PREFERENCIAS DE CONSUMO

La carne de cerdo, como cualquier alimento de consumo está sujeta a los gustos y preferencias de los consumidores. De la muestra seleccionada el 50.98 de las U.F. del estrato bajo lo consumen por variar, y el 21.57% por mejor sabor.

En el estrato medio el 50.88% lo consumen por variar y el 32.45% por mejor sabor.

En el estrato alto, muestra el consumo así: el 48.32% de las U.F. lo consumen también por variar y el 31.46% por mejor sabor.

Resumiendo, podemos decir que el 50% de la población encuestada consumen el producto por variar y el 29.92% por mejor sabor. (ver cuadro No. 4).

CUADRO NUMERO 4
PREFERENCIA DE CONSUMO

Porqué consume/cerdo.	ESTRATO BAJO		ESTRATO MEDIO		ESTRATO ALTO		TOTAL	
	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%
Más barata	4	7.84	4	3.51	3	3.37	11	4.33
Mejor sabor	11	21.57	37	32.45	28	31.46	76	29.92
Más nutritiva	4	7.84	8	7.02	5	5.62	17	6.70
Fácil Adquis.	3	5.89	7	6.14	6	6.74	16	6.30
Costumbre	2	3.92	0	0	2	2.25	4	1.57
Tradición	1	1.96	0	0	1	1.12	2	0.79
Higiene	0	0	0	0	1	1.12	1	0.39
Otros	26	50.98	58	50.88	43	48.32	127	50.00
TOTALES	51	100	114	100	89	100	254	100

FUENTE: Investigación Directa.

5 9. ZONAS DE ABASTECIMIENTOS Y CANALES DE DISTRIBUCION

5.9.1 ZONAS DE ABASTECIMIENTOS

La ciudad de Santa Marta, es abastecida de porcinos por algunos municipios y corregimientos aledaños a esta zona central. (ver cuadro No. 5).

La zona de Monte Rubio, que hace un aporte del 30% del total de animales sacrificados; la zona de San Angel aporta el 20%, los municipios de Pivijay 16%, El Dificil registra un aporte del 14% y las zonas del Copey y Pueblo Nuevo que hacen un aporte del 10% respectivamente.

Como se puede observar, el mayor registro lo representa la zona de Monte Rubio, región ésta rica en la cría de porcino, por sus excelentes características.

CUADRO NUMERO 5

REGISTRO DE CERDOS LLEGADOS A SANTA MARTA A LOS MATADEROS CLAN
DESTINOS EN 1978 HASTA EL MES DE NOVIEMBRE.

PROCEDENCIA	No. DE CERDOS	%
MONTE RUBIO	2.229	30
SAN ANGEL	1.486	20
PIVIJAY	1.189	16
EL DIFICIL	1.040	14
PUEBLO NUEVO	743	10
EL COPEY	743	10
TOTAL	7.430	100

FUENTE: Entrevistas realizadas a Distribuidores y Matarifes.

SACRIFICIO MENSUAL DE CERDO EN LOS MATADEROS CLANDESTINOS EN
L.978 (HASTA EL MES DE NOV.)

MESES	NUMERO DE CERDO	%
ENERO	675	9.10
FEBRERO	650	8.75
MARZO	648	8.72
ABRIL	694	9.34
MAYO	695	9.35
JUNIO	748	10.06
JULIO	810	10.90
AGOSTO	674	9.07
SEPTIEMBRE	649	8.73
OCTUBRE	589	7.93
NOVIEMBRE	598	8.05
TOTAL	7.430	100.00

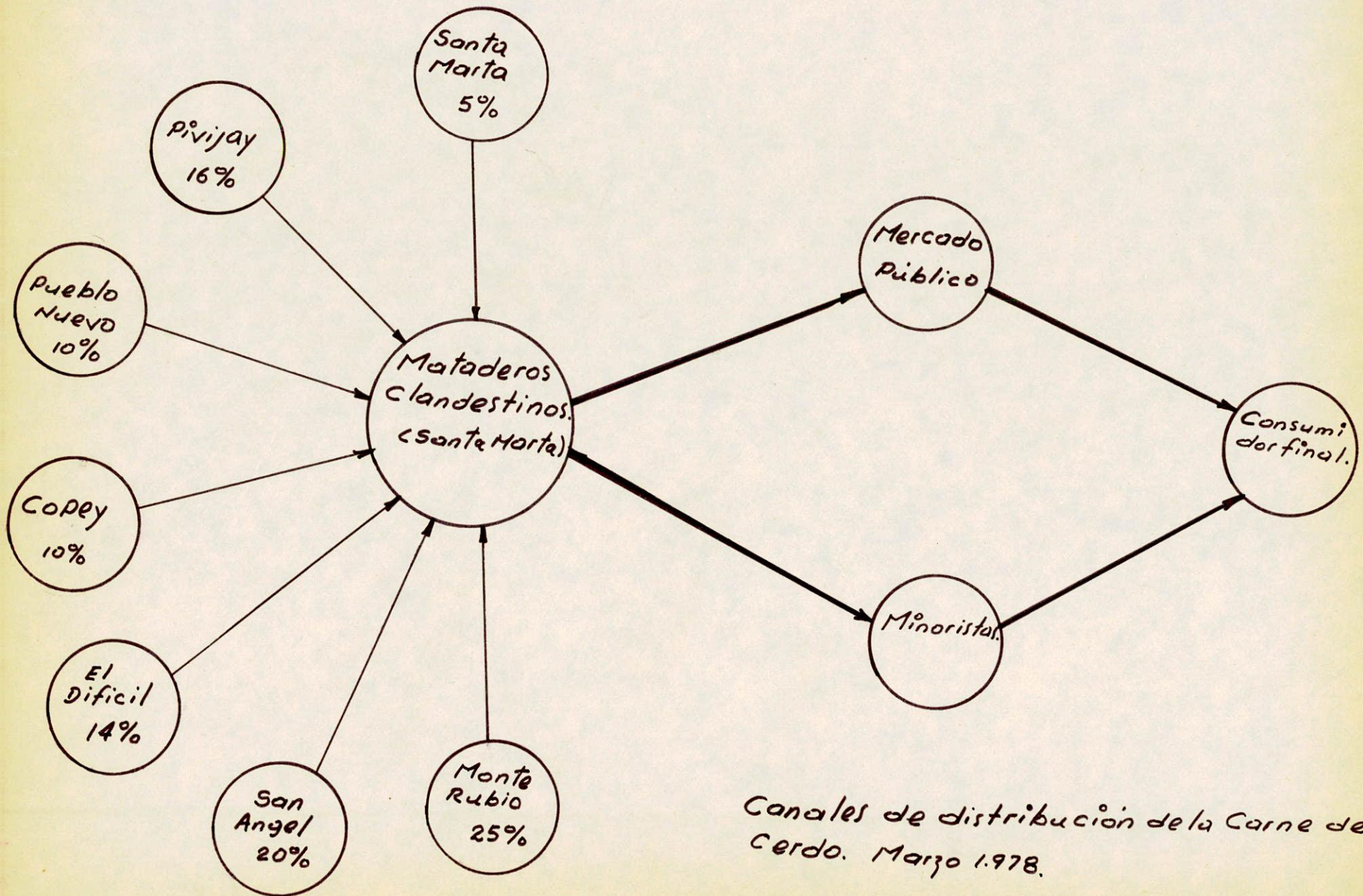
FUENTE: ENTREVISTAS A DISTRIBUIDORES Y MATARIFES.

5.9.2. CANALES DE DISTRIBUCION

Los canales de distribución, en la ciudad de Santa Marta están formados de la siguiente manera:

Los animales llegados de las diferentes zonas de abastecimientos a los mataderos clandestinos después de ser sacrificados, pasan directamente al mercado público y a los expendios de la ciudad.

En los anteriores lugares, el producto es adquirido por - minoristas y consumidores finales. Los primeros lo adquieren para venderlo al detal y a los consumidores finales (ver gráfico)



Canales de distribución de la Carne de Cerdo. Marzo 1978.

VI OTROS TIPOS DE CARNES

6.1. EMBUTIDOS Y ENLATADOS

Mantener carnes crudas en estado natural es difícil y solo se logra por tiempo limitado. En cambio, por medio de la conservación se aprovechan por largo tiempo sin que las carnes pierdan en mayor grado su sabor natural y muchas de sus cualidades nutritivas.

Las carnes conservadas, además, son una manera de aprovechar ciertas partes de los animales que generan mayor beneficio económico sometiénolas a otros procesos para su posterior consumo.

Las carnes enlatadas y embutidas constituyen platos favoritos en algunos países del Norte de América y Europa, en Colombia, tiene gran aceptación el consumo de éstas carnes, en la ciudad de Santa Marta también se consumen, como podemos observar en el cuadro No.1 el 43.70% de las U.F. sometidas a la investigación consumen embutidos regularmente, 11.11% consumen el producto en forma ocasional y el 45.19% no la consumen.

Al igual que en el anexo anterior, se puede verificar en el cuadro No. 2, que también se consumen carnes enlatadas. Es así como el 33.33% de las U.F. consumen el producto con frecuencia, mientras que el 14.45% lo hacen de manera ocasional y el 52.22% no la consumen.

En síntesis podemos decir que existe mayor tendencia a consumir carnes embutidas que enlatadas, por cuanto del total de personas que conforman la muestra el 43.92% consumen embutidos, mientras que de ese mismo total el 34.37% consumen enlatados.

FRECUENCIA DE CONSUMO DE LOS EMBUTIDOS

TIPO DE CONSUMO.	U.F.	%	N.P.	%
SI CONSUME	118	43.70	791	43.92
NO CONSUME	30	11.11	222	12.33
OCASIONAL	122	45.19	788	43.75
TOTAL	279	100	1.801	100

FUENTE: DIRECTA

FRECUENCIA DE CONSUMO DE LOS ENLATADOS

TIPO DE CONSUMO	U.F.	%	N.P.	%
SI CONSUME	90	33.33	619	34.37
NO CONSUME	39	14.45	269	14.94
OCASIONAL	141	52.22	913	50.69
TOTAL	270	100	1.801	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA.

6.2. VALOR NUTRITIVO

Como es sabido, en la mayor parte de los casos, la preparación, y cocción de los alimentos genera pérdida de nutrientes, lo mismo ocurre cuando se somete a lavado, secado ó se prolonga su almacenamiento demasiado tiempo.

No obstante lo anterior los embutidos y enlatados, al igual que los otros tipos de carne, son fuentes relativamente considerables de alimentos nutritivos, ya que son elaborados de carnes de animales que aportan al hombre los nutrientes necesarios para una buena alimentación (ver anexo número 1)

6.3. CONSUMO POBLACIONAL

En este capítulo se trata de determinar la demanda efectiva que tiene esta carne en la ciudad de Santa Marta, como se puede observar en los cuadro números 3 y 4 existen diferencias en el consumo de estos productos en cada uno de los estratos, esto es debido a los niveles de ingresos de las unidades familiares.

6.3.1. ESTRATO BAJO

Este estrato que tiene el 20.99% de las U.F. y el 19.70% de las personas muestra la mayor concentración de consumo de embutidos entre los intervalos menos de 8.6 y 17.1 gramos diarios.

Anotando que el 11.11% de las U.F. lo consumen ocasionalmente y el 66.67% no la consumen, lo mismo ocurre para las carne em-

latadas.

En este estrato que tiene el 27.16% de la U.F. y el 30.58% de las personas registra un consumo de carne enlatadas en los rangos menos de 8.6 y 17.1 gramos diarios.

6.3.2. ESTRATO MEDIO

Con respecto a los embutidos, en este estrato la mayor concentración de consumo se nota entre las cantidades menos de 8.6 y 17.1 gramos diarios, correspondiente al 33.61% de las U.F. y al 38.38% del total de personas.

Con relación a las carnes enlatadas se observa una concentración entre las cantidades de consumo 8.6 y 25.7 gramos diarios que está dada por el 21.85% de las U.F. y por el 22.86% de las personas que conforman la submuestra.

Aclaremos que el 11.76% de las Unidades Familiares de este estrato consumen embutidos en forma ocasional y el 46.22% no lo consumen.

Lo mismo sucede con los enlatados que el 12.60% de las U.F. lo consumen ocasionalmente y el 57.99 la dejan de consumir.

6.3.3 ESTRATO ALTO

Este estrato que tiene el 34.28% de las U.F. y el 35.64% de las personas, muestra una concentración entre los rangos de consumo 8.6 y 25.7 gramos diarios de carnes embutidas.

Muestra, además que el 10% de las U.F. consumen el producto ocasionalmente y el 18.57% no lo consumen.

Referente a las carnes enlatadas, este estrato muestra la más alta concentración entre los intervalos 8.6 y 25.7 gramos diarios que corresponden al 22.85% de las U.F. y el 25.70% del total de personas que forman la subpoblación.

No obstante lo anterior, el 21.43% de las U.F. consumen los enlatados ocasionalmente y el 37.15% no los consumen.

En resumen, podemos decir que la mayor concentración de consumo de carnes embutidos está ubicado entre los rangos menos de 8.6 y 25.7 gramos diarios correspondiente al 28.15% de las unidades familiares que conforman la muestra poblacional y el 30.71% de las personas.

Respecto a las carnes enlatadas, tenemos que la concentración más alta se registra entre los valores 8.6 y 25.7 gramos diarios que pertenecen al 21.86% de las U.F. y al 22.89% de las personas.

CUADRO No. 26

CONSUMO DE CARNES ENLATADAS

RANGO DE CONSUMO	ESTRATO BAJO				ESTRATO MEDIO				ESTRATO ALTO				T O T A L E S			
	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%
MENOS DE 8.6 Grs.	9	11.11	77	14.45	2	1.68	24	2.98	2	2.86	14	3.02	13	4.82	115	6.39
8.6-17.1 "	13	16.05	86	16.13	21	17.65	158	19.63	11	15.71	83	17.93	45	16.67	327	18.16
17.2-25.7 "	4	4.94	23	4.32	5	4.20	26	3.23	5	7.14	36	7.77	14	5.19	85	4.72
25.8-34.3 "	0	0	0	0	2	1.68	14	1.74	1	1.43	5	1.08	3	1.11	19	1.05
34.4-42.9 "	0	0	0	0	3	2.52	14	1.74	3	4.28	11	2.38	6	2.22	25	1.39
43.0-51.5 "	0	0	0	0	2	1.68	8	1.00	0	0	0	0	2	0.74	8	0.44
51.6-60.1 "	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	6	1.30	1	0.37	6	0.33
60.2-68.7 "	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
68.8-77.3 "	0	0	0	0	0	0	0	0	3	4.28	18	3.89	3	1.11	18	1.00
77.4-85.9 "	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	7	1.51	1	0.37	7	0.39
86.0-94.5 "	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
94.6-103.1 "	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
103.2-101.7 "	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	4	0.86	1	0.37	4	0.22
111.8-120.3 "	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	5	1.08	1	0.37	5	0.28
120.4-128.9 "	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
129.0-MAS "	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
OCASIONAL "	9	11.11	49	9.19	15	12.60	110	13.06	15	21.43	110	23.76	39	14.44	2.69	14.94
NO CONSUME "	46	56.79	296	51.91	69	57.99	451	52.02	26	37.15	164	35.42	141	52.22	913	50.69
T O T A L	81	100	533	100	119	100	805	100	70	100	463	100	270	100	1,801	100

- 100 -



CONSUMO DE CARNES EMBUTIDAS

RANGOS DE CONSUMO	ESTRATO BAJO				ESTRATO MEDIO				ESTRATO ALTO				T O T A L E S			
	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%
MEVOS DE 8.6 Gr. 7		8.64	48	9.00	12	10.08	112	13.91	7	10.00	49	10.58	26	9.63	209	11.61
8.6-17.1	" 10	12.35	57	10.70	28	23.53	197	24.47	12	17.14	90	19.44	50	18.52	344	19.10
17.2-25.7	" 1	1.23	5	0.94	7	5.80	41	5.09	12	17.14	75	16.20	20	7.41	121	6.72
25.8-34.3	" 0	0	0	0	1	0.84	7	0.87	5	7.14	26	5.62	6	2.22	33	1.83
34.4-42.9	" 0	0	0	0	1	0.84	2	0.25	3	4.28	16	3.46	4	1.48	18	1.00
43.0-51.5	" 0	0	0	0	1	0.84	3	0.37	1	1.43	5	1.08	2	0.74	8	0.44
51.6-60.1	" 0	0	0	0	0	0	0	0	6	8.58	31	6.69	6	2.22	31	1.72
60.2-68.7	" 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
68.8-77.3	" 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
77.4-85.9	" 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
86.0-94.5	" 0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	7	1.51	1	0.37	7	0.39
94.6-103.1	" 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
103.2-115.7	" 0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
111.8-120.3	" 0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	5	1.08	1	0.37	5	0.28
120.4-128.9	" 0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	6	1.30	1	0.37	6	0.33
129.0-MAS	" 0	0	0	0	0	0	0	0	1	1.43	9	1.94	1	0.37	9	0.50
OCASIONAL	" 9	11.11	80	15.01	14	11.76	98	12.18	7	10.0	44	9.50	30	11.11	222	12.33
NO CONSUMEN	" 54	66.67	343	64.35	55	46.22	345	42.86	13	18.57	100	21.60	122	45.19	788	43.75
TOTAL	81	100	533	100	119	100	605	100	70	100	463	100	270	100	189	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA

6.4. CONSUMO PERCAPITA

Según las informaciones obtenidas de las Unidades familiares encuestadas, el consumo percapita en la ciudad es el siguiente. (ver cuadro No. 5)

En el estrato bajo el consumo percapita de embutido es de 2 gramos diarios ó sea el 1.55% de dietas requeridas (129 gramos)

El consumo percapita de enlatados es de 4 gramos ó sea el 3.10% de la dieta.

En el estrato medio se registra el siguiente consumo percapita. 6 gramos de embutidos ó sea el 4.65% de las necesidades; 5 gramos diarios de enlatados correspondientes al 3.88 de los requerimientos.

En el estrato alto se encuentra un consumo percapita de embutidos de 19 gramos es decir el 14.73% de la dieta.

El consumo percapita de enlatados es de 12 gramos diarios ó sea el 9.30% de las necesidades.

En síntesis, podemos decir que el consumo percapita en la ciudad de Santa Marta es de 6 gramos diarios de embutido y 8 gramos de enlatados.

CONSUMO PERCAPITA DE EMBUTIDOS Y ENLATADOS

TIPO DE CARNE	ESTRATO BAJO			ESTRATO MEDIO			ESTRATO ALTO			T O T A L E S		
	Con/Días Kgs.	Nec/Día Kgs.	%	Con/Día Kgs.	Nec/Día Kgs.	%	Con/Día Kgs.	Nec/Día Kgs.	%	Nec/Día Kgs.	Nec/Día Kgs.	%
EMBUTIDOS	0.002	0.129	1.55	0.006	0.129	4.65	0.019	0.129	14.73	0.006	0.129	4.65
ENLATADOS	0.004	0.129	3.10	0.005	0.129	3.88	0.012	0.129	9.30	0.008	0.29	6.20

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA

CON/DIA./KGS. = CONSUMO DIARIO EN KILOGRAMOS

MEC/DIA/KGS. = NECESIDADES DIARIAS EN KILOGRAMOS

% = PORCENTAJE DE CONSUMO RESPECTO A LAS NECESIDADES REQUERIDAS.

6.5. ZONAS DE ABASTECIMIENTOS Y CANALES DE DISTRIBUCION

Los principales centros que abastecen de embutidos y enlatados a la ciudad de Santa Marta se pueden relacionar de la siguiente manera:

A.- ENLATADOS. Estos provienen principalmente de Bogotá, Barranquilla, Medellín. Además de estas importantes ciudades, el producto es importado de otros países. En la mayoría de los casos son traídos de contrabando.

Por ser difícil controlar las llegadas del producto a la ciudad, se hizo imposible detectar la cantidad que es ofrecida en el mercado local.

B.- Las zonas que abastecen de embutidos a la ciudad son: Bogotá, Cali, Barranquilla, Santa Marta y Medellín.



CANTIDAD DE EMBUTIDOS LLEGADOS A SANTA MARTA MENSUALMENTE

LUGARES DONDE EXPENDEN EL PRODUCTO	CANTIDAD KILOGRAMOS	%
LA META	1.250	10.72
ALMACENES LEY	8.000	68.61
COOPERATIVA CAFICULTORES	1.300	11.15
COOPERATIVA TERMINAL	450	3.86
COOPERATIVA DE FERROCARRIL	510	3.52
CAJAMAG	250	2.14
OTROS: DIFICIL OBTENCION	-	-
TOTAL	11.660	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA

Como lo muestra el cuadro No. 6 la ciudad son traídos 11.660 kgrs. de embutidos en diferentes locales, de los cuales Almacenes Ley, es el que expende mayor cantidad del producto 68.61% del total.

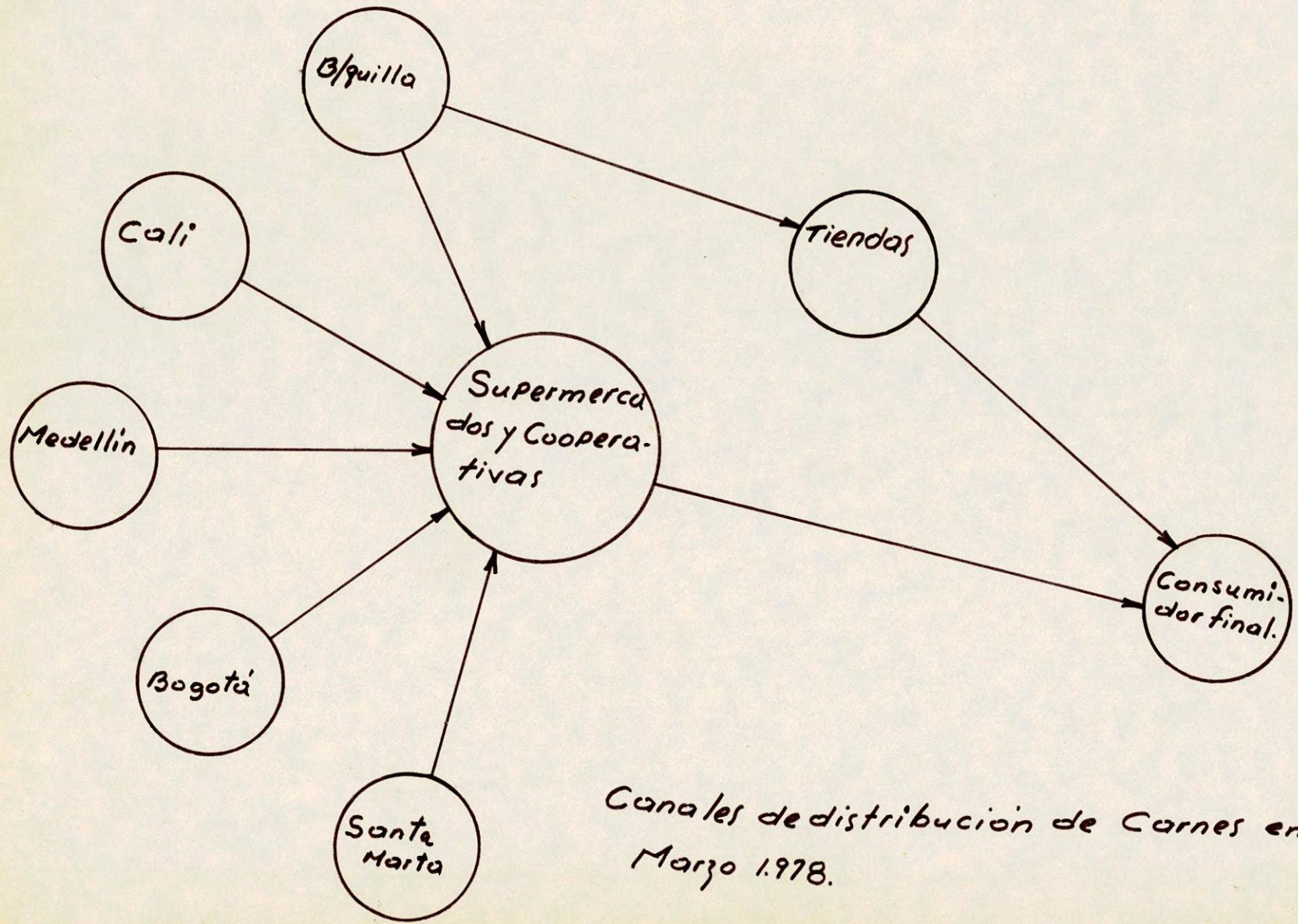
6.6. CANALES DE DISTRIBUCION

Las carnes embutidas llegadas a la ciudad de los centros de acopio, en forma de pedidos que hacen directamente los supermercados, cooperativas y algunas tiendas. En estos lugares el producto es adquirido por los consumidores finales.

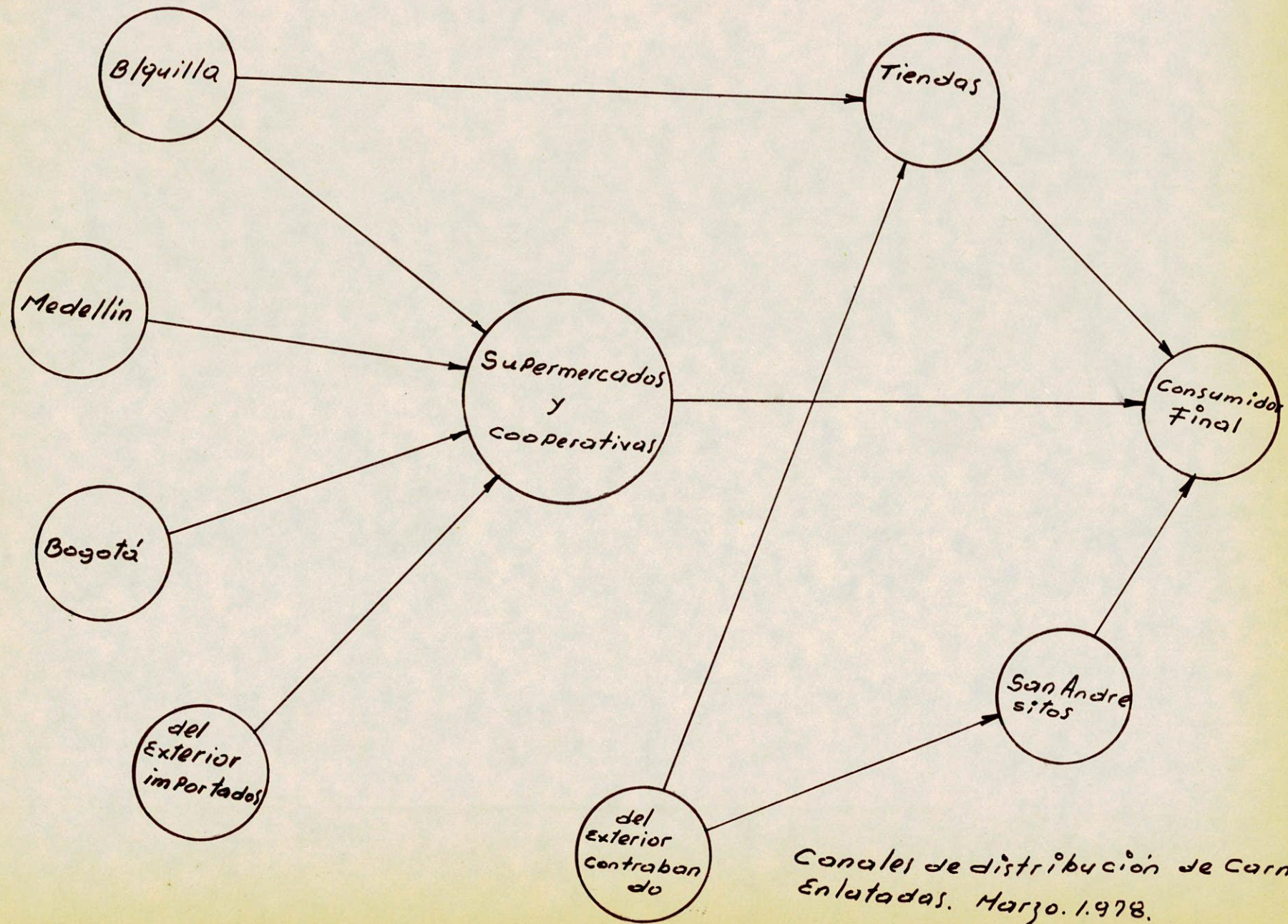
Hacemos notar que el tipo de carne es procesado también en la ciudad, pero en pequeña escala, es decir, no alcanza a abastecer la producción al pueblo. (ver gráfico de embutidos).

Las carnes enlatadas, al igual que las anteriores llegan - previo pedidos de los supermercados, expendios y de algunas tiendas. Además este producto es traído en forma clandestina (contrabando), donde es ofrecido a los expendedores a menores precios - que los nacionales.

El producto es adquirido en los mencionados lugares por los consumidores finales (ver gráficos de carnes enlatadas).



Canales de distribución de Carnes embutidas.
Marzo 1978.



Canales de distribución de Carnes Enlatadas. Marzo. 1.978.

6.7. PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

De acuerdo a las encuestas realizadas en la población en estudio el consumo de embutidos se debe a diversos factores - (ver cuadro No. 7 y 8).

En el estrato bajo el 74% lo consumen por variar y el 10% por buen sabor.

En el estrato medio, el 64.03% de las U.F. lo consumen por variar, y el 20.18% por buen sabor.

En el estrato alto lo consumen el 51.82% de las U.F. por variar y el 27.27% por buen sabor.

Respecto a los enlatados tenemos que el 74% de las U.F. - del estrato bajo lo consumen por variar y el 12% por buen sabor. En el estrato medio el 66.22% de las U.F. que conforman esta submuestra consumen el producto por variar de alimento en las comidas y el 14.86 por agradarlos.

En el estrato alto el 61.64% lo consumen por variar y el 23.29% por mejor sabor.

En síntesis puede decirse que las carnes de embutidos y enlatados, se consumen en la ciudad de Santa Marta en su mayor parte por variar la dieta y por la fácil preparación del producto.

PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

CARNES EMBUTIDAS

POR QUE CONSUMEN CARNES EMBUTIDAS.	ESTRATO UF	BAJO %	ESTRATO MEDIO UF	ESTRATO MEDIO %	ESTRATO ALTO UF	ESTRATO ALTO %	TOTAL UF	TOTAL %
MAS BARATA	0	0	2	1.75	0	0	2	0.73
MEJOR SABOR	5	10.0	23	20.18	30	27.28	56	21.17
MAS NUTRITIVA	1	2.0	0	0	0	0	1	0.36
FACIL ADQUISICION	6	12.0	15	13.16	22	20	43	15.69
POR COSTUMBRE	0	0	0	0	0	0	0	0
POR TRADICION	0	0	0	0	1	0.91	1	0.36
POR HIGIENE	1	2.0	1	0.88	0	0	2	0.74
OTROS	37	74.0	73	64.03	57	51.82	161	60.95
TOTAL	50	100	114	100	110	100	274	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA

PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

CARNES ENLATADAS

POR QUE CONSUME CARNES EN LATADAS.	ESTRATO	BAJO	ESTRATO	MEDIO	ESTRATO	ALTO	TOTAL	
	UF	%	UF	%	UF	%	UF	%
MAS BARATA	2	40	1	1.35	1	1.37	4	2.03
MEJOR SABOR	6	12.0	11	14.86	17	23.29	34	17.26
MAS NUTRITIVA	1	2.0	1	1.35	0	0	2	1.01
FACIL ADQUISICION	3	6.0	12	16.22	10	13.70	25	12.69
POR COSTUMBRE	0	0	0	0	0	0	0	0
POR TRADICION	0	0	0	0	0	0	0	0
POR HIGIENE	1	2.0	0	0	0	0	1	0.51
OTROS	37	74.0	49	66.22	45	61.64	131	66.60
TOTAL	50	100	74	100	73	100	197	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA

VII CARNES DE CONSUMO OCASIONAL

Estos tipos de carnes la consumen ciertas personas con de terminados gustos alimenticios en forma ocasional, por cuanto toda la población no la consumen como veremos más adelante.

Siguiendo con la metodología el análisis correspondiente se hace para cada uno de los estratos seleccionados.

7.1. CARNE DE CABRA

El estrato bajo registra el consumo de carne de cabra así: (ver cuadro No. 32).

El 3.70% de las U.F. que conforman esta submuestra, ó sea el 5.63% de las personas consumen este tipo de carne ocasionalmente.

El 96.30% de las U.F. no consumen este tipo de carne.

En el estrato medio, el 10.08% de las U.F. que emprenden - el 9.44% de las personas el consumo es ocasional.

De este estrato el 89.92 de las U.F. ó sea el 90.56% del - número de personas no la consumen.

La carne de cabra en el estrato alto registra un consumo - ocasional en el 14.29% de las U.F., que comprenden el 11.23% de las personas; además, se observa que el 85.71% de las U.F. ó - sea el 88.77% de las personas no la consumen.

En síntesis podemos decir que el consumo de este tipo de carne es total mente bajo debido a que muy pocas personas lo consumen.

CUADRO No. 32

CONSUMO DE CARNE DE CABRA

TIPO DE CONSUMO	ESTRATO BAJO		ESTRATO MEDIO				ESTRATO ALTO					
	UF.	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%
OCASIONAL	3	3.70	30	5.63	12	10.08	76	9.44	10	14.29	52	11.23
NO CONSUME	78	96.30	503	94.37	107	89.92	729	90.56	60	85.71	411	88.77
TOTAL	81	100	533	100	119	100	805	100	70	100	463	100

7.1.1. PREFERENCIA DEL CONSUMIDOR

Según se pudo establecer dentro de la población que consumen este tipo de carne tenemos que el 44.74 de las U.F. lo consumen por buen sabor, y el 56.26% por variar alimento. (ver cuadro No. 33)

CUADRO No. 33

PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

POR QUE CONSUME CARNE/CABRA	ESTRATO BAJO		ESTRATO MEDIO		ESTRATO ALTO		TOTAL	
	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%
MEJOR SABRO	2	500	7	41.18	8	47.06	17.	44.74
OTROS	2	50.0	10	58.82	9	52.94	21	55.26
TOTALES	4	100	17	100	17	100	38	100

FUENTE: DIRECTA.

7.2. CARNE DE OVEJA

Este tipo de carne, es el estrato bajo es donde menos se consume ya que solo el 1.23% de las U.F. consumen el producto ocasionalmente y el 98.77% de las mismas no la consumen.

En el estrato medio el 5.04% de las U.F. ó sea el 3.98% de las personas la consumen de manera ocasional y el 94.96% de las U.F. no la consumen ó sea el 96.02 del total de personas que conforman la subpoblación.

Del estrato alto, el 10.0% de las U.F. consumen esta carne ocasionalmente y el 90% de las mismas no la consumen. (ver cuadro No. 34)

CUADRO No. 34

CONSUMO DE CARNE DE OVEJA

TIPO DE CONSUMO	ESTRATOS BAJO			%	ESTRATO MEDIO			ESTRATO ALTO				
	U.F.	%	NP		U.F.	%	NP	U.F.	%	NP		
OCASIONAL	1	1.23	15	2.81	6	5.04	32	3.93	7	100	35	7.56
NO CONSUMEN	80	98.77	518	97.19	113	94.96	773	96.02	63	900	428	92.94
TOTALES	81	100	533	100	119	100	805	100	70	100	463	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA.

7.2.2. REFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

Según los gustos y preferencias de los consumidores, el 42.86% de la muestra consumen esta carne por su buen sabor, y el 57.14% por variar. (ver cuadro No. 35)

CUADRO No. 35

PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

POR QUE CONSUMEN CARNE DE OVEJA	ESTRATO BAJO		ESTRATO MEDIO		ESTRATO ALTO		TOTAL	
	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%
MEJOR SABOR	0	0	5	50.0	4	40.0	9	42.86
OTROS	1	100	5	50.0	6	60.0	12	57.14
TOTAL	1	100	10	100	10	100	21	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA.

7.3. CARNE DE CONEJO

Entre las carnes de consumo ocasional ésta es la menos consumida en la ciudad, esto es debido en gran parte por la escases del animal y por otra parte por que mucha gente no la apetece.

De acuerdo a la investigación realizada y a los estratos establecidos, el consumo de esta carne es el siguiente. (ver cuadro No. 36).

Del estrato bajo el 1.23% de las U.F. consumen el producto ocasionalmente y el 98.77% de las mismas no la consumen.

En el estrato medio el 0.84% de las U.F. lo consumen de manera ocasional y el 99.16% no la consumen.

El estrato alto registra que el 2.86% de las U.F. consumen esta carne en forma ocasional y el 97.14% no la consumen.

CUADRO No. 36

CONSUMO DE CARNE DE CONEJO

TIPO DE CONSUMO	ESTRATO BAJO				ESTRATO MEDIO				ESTRATO ALTO			
	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%
OCASIONAL	1	1.23	5	0.94	1	0.84	3	0.37	2	2.86	11	2.36
NO CONSUMEN	80	98.77	528	99.06	118	99.16	802	99.63	68	97.14	452	97.63
TOTALES	81	100	533	100	119	100	805	100	70	100	463	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA.

7.3.1. PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

Al igual que los dos tipos de carne anteriores, la carne de conejo es apetecida por su buen sabor en 50% y el 50% por variar, según los gustos y preferencias de los consumidores consultados (ver cuadro No. 37)

C U A D R O No. 37
PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR

POR QUE CONSUMEN CARNE DE CONEJO.	ESTRATO BAJO		ESTRATO MEDIO		ESTRATO ALTO		TOTAL	
	UF	%	UF	%	UF	%	UF	%
MEJOR SABOR	2	66.67	0	0	2	50.0	4	50.00.
OTROS	1	33.33	1	100	2	50.0	4	50.00
TOTALES	3	100	1	100	4	100	8	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA

VIII ASPECTOS GENERALES DEL CONSUMO DE CARNES.

Consideramos de vital importancia este capítulo por cuanto en él, se determinó en primer término si la población en estudio cumplió ó no la dieta requerida y que factores incidieron en este fenómeno.

Además se dilucidaron aspectos esenciales sobre el conocimiento del consumidor hacia el estado higiénico de las carnes y de los lugares de adquisición del producto.

8.1. CONSUMO POBLACIONAL DE TODAS LAS CARNES

Es muy importante resaltar este subcapítulo, por cuanto aquí se conocerá la demanda efectiva de las carnes y lo más esencial y se sabrá el número de U.F. que está cumpliendo la dieta alimenticia, de acuerdo a las necesidades requeridas.

Este análisis se efectuará en cada estrato de la muestra seleccionada para el presente estudio. (Ver cuadro No. 38)

8.1.1. ESTRATO BAJO

Este estrato que tiene el 92.59% de las U.F. y el 96.44% de las personas, muestra la mayor concentración de consumo entre los rangos 17.2 y 128.9 gramos diarios de carnes solamente existen 7.41% de las U.F. ó sea 3.56% de las personas de este estrato que cumplen con la dieta requerida.

8.1.2. ESTRATO MEDIO

Registra la más alta concentración de consumo entre - los valores 129 gramos o más diarios, correspondientes al 54.62% de las U.F. y el 44.22% del total de personas.

El 45.38% de las U.F. ó sea el 56.78% de las personas no cumplen la dieta.

8.1.3. ESTRATO ALTO

Este estrato se caracteriza siempre por tener mayor disponibilidad de ingresos que los anteriores, por lo tanto, esta submuestra tiende a mostrar el consumo más alto de la población. Es así como registra que el 94.28% de las U.F. y el 92.66% de - las personas, su mayor concentración de consumo está dada entre los intervalos 129 o más gramos diarios de carnes.

No obstante que el 5.72% de las U.F. ó sea el 7.34% de las personas no se alimentan debidamente.

En síntesis podemos, decir que el 50.74% de las U.F. de - muestra seleccionada cumplen la dieta y el 49.26% no la cumplen; aclarando que a las primeras comprenden el 44.64% de las perso- nas y a la segunda el 55.36%; lo cual indica que la mayoría de- la población está mal alimentada en cuanto al consumo de carne se refiere.

. Como se puede observar en donde menos se cumple la dieta -

es en el estrato bajo siguiendo en su orden el estrato medio. Esto es debido fundamentalmente a factores socio-económicos tales como bajos ingresos, desempleo y un tercer problema de tipo habitacional, ya que como se verá más adelante las U.F. que conforman estos estratos en su mayoría viven en casas - arrendadas ó si son propias la están pagando a términos mensuales a los Institutos constructores de ciudadelas en barrios periféricos.

8.2. FACTORES QUE INSIDEN EN EL CONSUMO DE CARNES

Como se dijo anteriormente existen causas directas para que las familias tengan ó no una alimentación adecuada.

CONSUMO POBLACIONAL DE LOS DIFERENTES TIPOS DE CARNES

RANGOS DE CONSUMO	ESTRATO BAJO				ESTRATO MEDIO				ESTRATO ALTO				TOTAL			
	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%
MENOS DE 8.6 Grs.	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
8.6-17.1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
17.2-25.7	1	1.23	13	2.44	0	0	0	0	0	0	0	0	1	0.37	13	0.72
25.8-34.3	2	2.47	25	4.70	0	0	0	0	0	0	0	0	2	0.74	25	1.39
34.4-42.9	5	6.17	53	9.94	0	0	0	0	0	0	0	0	5	1.85	53	2.94
43.0-51.5	4	4.94	35	6.57	1	0.84	8	1.00	0	0	0	0	5	1.85	43	2.39
51.6-60.1	4	4.94	33	6.19	3	2.52	36	4.47	0	0	0	0	7	2.60	69	3.83
60.2-68.7	10	12.35	64	12.01	4	3.36	39	4.84	0	0	0	0	14	5.19	103	5.72
68.8-77.3	16	19.76	102	19.41	2	1.68	20	2.48	0	0	0	0	18	6.67	122	6.78
77.4-85.9	13	16.05	83	15.57	7	5.89	61	7.58	1	1.43	4	0.86	21	7.78	148	8.22
86.0-94.5	5	6.17	31	5.82	8	6.72	58	7.20	0	0	0	0	13	4.81	89	4.94
94.6-103.1	5	6.17	28	5.25	7	5.89	62	7.70	1	1.43	8	1.73	13	4.81	98	5.44
103.2-111.7	5	6.17	27	5.06	6	5.04	44	5.47	0	0	0	0	11	4.08	71	3.94
111.8-120.3	1	1.23	5	0.94	10	8.40	84	10.44	2	2.80	22	4.75	13	4.81	111	6.16
120.4-128.9	4	4.94	15	2.81	6	5.04	37	4.60	0	0	0	0	10	3.70	52	2.89
129 O MAS	6	7.41	19	3.56	65	54.62	536	44.22	66	94.28	429	92.66	137	50.74	804	44.64
TOTALES	81	1.00	533	1.00	119	1.00	805	1.00	70	1.00	463	1.00	270	1.00	1.801	1.00

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA.

En nuestra investigación se pudo constatar que el pago de arriendos y otros servicios como agua, luz, etc. reducen los ingresos familiares y por ende la dieta alimenticia.

De acuerdo a la estratificación establecida se puede observar que el cuadro No. 39 que del total de U.F. que conformar el estrato bajo el 74.07% de las viviendas son propias (la mayoría la está pagando el Inscordial, no se puede establecer la cantidad) y el 24.70% con casas arrendadas.

En el estrato medio el 64.71% de las U.F. son propias y el 25.71% son arrendadas.

Resumiendo tenemos que el 70.40% de la población vive en casas propias aún cuando la mayoría la está debiendo y el 27.98% - en casas arrendadas.

C U A D R O N o. 39

T I P O S D E V I V I E N D A S

TIPOS DE VIVIENDAS	E S T R A T O B A J O				E S T R A T O M E D I O				E S T R A T O A L T O				T O T A L			
	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%	UF	%	NP	%
PROPIAS	60	74.07	412	70.30	77	64.71	518	64.35	50	71.43	338	73.00	187	69.26	1268	70.40
ARRENDADA	20	24.70	117	21.95	40	33.61	278	34.53	18	25.71	109	23.54	78	28.89	504	27.98
OTROS	1	1.23	4	9.75	2	1.88	9	1.12	2	2.86	16	3.46	5	1.85	29	1.62
TOTALES	81	100	533	100	119	805	100	100	70	100	463	100	270	100	1801	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA

8.3. NECESIDAD DE MAS CARNES

El 72.96% de las U.F. de la ciudad de Santa Marta desearía comer más cantidad de carnes de la que actualmente está consumiendo, esta necesidad no la realizan por que en su mayoría - no disponen de ingresos necesarios que les permitan consumir - realmente lo que exige la dieta alimenticia, para mantener un - estado de nutrición aceptable. (ver cuadro No. 40).

Al verificar las encuestas se encontró que el 92.59% de las U.F. del estrato bajo, consumían el producto en mayor cantidad - con mejores ingresos y verdaderamente lo necesitan por el estado de desnutrición que este presenta dentro del conjunto de la población.

El 73.11% de las U.F. del estrato medio, también desean consumir el producto en mayor cantidad para mejorar la dieta alimenticia.

En el estrato alto se encontró que el 50% de las U.F. que - conforman esa submuestra, desearían obtener el producto en mayor cantidad, para alimentarse mejor y, sobretodo, mantener las carnes refrigeradas.

C U A D R O N o. 40

N E C E S I D A D D E M A S C A R N E S

Con más dinero Compraría más carnes.	ESTRATO U.F.	BAJO %	ESTRATO U.F.	MEDIO %	ESTRATO U.F.	ALTO %	TOTAL U.F.	%
SI	75	92.59	87	73.11	35	50.0	197	72.96
NO	6	7.41	32	26.89	35	50.0	73	27.04
TOTALES	81	100	119	100	70	100	270	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA.

8.4. PREFERENCIAS DE LAS CARNES

Las carnes mas apetecidas de la población en estudio son indudablemente las de res y el pescado (ver cuadro No. 41).

De las unidades familiares encuestadas que se les preguntó " Que con más facilidades económicas, que tipo de carne comprarían" y se obtuvo la siguiente respuesta:

El 69.44% de las U.F. del estrato bajo consumiría carne y el 22.78 pescado.

En el estrato medio el 66.44 de las U.F. carne de res y el 25.78 pescado. Y en el estrato alto el 80% de las U.F. consumirían carne de res y el 17.50% pescado.

C U A D R O No. 41

PREFERENCIAS DE LOS TIPOS DE CARNE EN LAS U.F.

Que tipo de carne compraría con más facilidad.	ESTRATO BAJO U.F.	BAJO %	ESTRATO MEDIO U.F.	MEDIO %	ESTRATO ALTO U.F.	ALTO %	TOTAL U.F.	TOTAL %
RES	75	69.44	85	66.41	32	80.0	192	69.56
POLLO	2	1.85	6	4.69	1	2.5	9	3.26
CERDO	1	0.93	4	3.12	0	0	5	1.81
PESCADO	30	27.78	33	25.78	7	17.5	70	25.37
TOTALES	108	100	128	100	40	100	276	100

FUENTE: Directa.

8.5. ESTADO HIGIENICO DE LAS CARNES

Según se pudo establecer a través de nuestra investigación, las carnes adquiridas por los consumidores muestran el siguiente estado higiénico. (ver cuadro No. 42).

El 65.44% de las U.F. del estrato bajo, consideran que las carnes que adquieren están en buenas condiciones de higiene y el 27.16% de las mismas que están en condiciones regulares.

En el estrato medio el 52.10% de las U.F. consideran que las carnes que compran para el consumo están en buenas condiciones de higiene y el 37.82% de éstas tienen un estado regular.

El 60% U.F. del estrato alto opinan que las carnes que demandan están en buenas condiciones de higiene y el 32.86% que son regulares.

Como se puede apreciar el consumidor final tiene una clara idea del estado antihigienico en que se expenden las carnes en la ciudad, exceptuando algunas cooperativas y supermercados, ya que como se ha visto, estas son expeditas y ofrecidas en lugares con un alto grado de desaseo, es así como muchas personas han sufrido trastornos digestivos, por consumir carnes en estado de descomposición ó contaminadas de bacterias criadas en los medios donde expenden el producto.

C U A D R O No. 42

ESTADO DE HIGIENE DE LAS CARNES

La Carne que Ud. ve está en condi- ciones.	ESTRATO BAJO		ESTRATO MEDIO		ESTRATO ALTO		T O T A L	
	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%	U.F.	%
EXCELENTES	0	0.0	0	0.0	0	0.0	0	0.0
BUENAS	53	65.44	62	52.10	42	60.00	157	58.15
REGULARES	22	27.16	45	37.82	23	32.86	90	33.33
MALAS	5	6.17	11	9.24	4	5.71	20	7.41
PESIMAS	1	1.23	1	0.84	1	1.43	3	1.11
TOTAL	81	100	119	100	70	100	270	100

FUENTE: INVESTIGACION DIRECTA



CONCLUSIONES

Las investigaciones que hemos realizado permite establecer las siguientes conclusiones:

- A.- La ciudad de Santa Marta de acuerdo a la muestra tomada para el presente estudio presenta un alto nivel de desnutrición, por cuanto la mayor parte de la población está por debajo del consumo normal de la dieta requerida.
- B.- El Departamento del Magdalena de acuerdo a lo establecido está en capacidad de abastecer de carnes de diferentes tipos y especies a la ciudad de Santa Marta.
- C.- No existe en estos momentos entidad alguna que promueva el consumo de otros tipos de carnes, aparte de las tradicionales, porque se pudo constatar que el consumo de ciertas especies menores exceptuando el pollo, es totalmente bajo.
- D.- El estado higiénico del mercado público es deprimente, igualmente ocurre con los lugares donde expenden los intermediarios minoristas que son unos criaderos de moscas y de insectos de todo tipo.
- E.- No existe en la ciudad, entidad gubernamental que vele por el estado higiénico del producto, que como las carnes, son facilmente contaminables y pueden transmitir enfermedades infecto contagiosas al consumidor.

B I B L I O G R A F I A

- 1- AGENJO CECILIA, CESAR
Ganado Vacuno. Edit. Espasa- Calpe. Madrid (España).
- 2- FISHER Y BENDER, Valor Nutritivo de los alimentos, Edit. Li
musa. Wiley S.A. México.
- 3- INSTITUTO GEOGRAFICO AGUSTIN CODAZZI, Mapa sectorización
Santa Marta.
- 4- INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR I.C.B.F. Tabla -
de Composición de Alimentos. Colombianos.
- 5- I.C.A. 1974. Manual de procedimientos, inspección de carnes
y control de frigoríficos de exportación.
- ✓ 6- LESMES P. EMILIO. Conferencias de Inspección Veterinaria -
de carnes. Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.
D.E.
- 7- MITCHELL RYNBERGEN. Anderson Dibble, Nutrición y dieta de
Cooper. Edit. Interamericana, México, Argentina, España,
Brasil, Colombia, Chile, Perú, Uruguay, Venezuela 15° -
Edición.
- 8- M.A. JULL. Avicultura. Edit. Uteha (unión tipográfica edi-
torial hispanoamericana. Segunda Edición. México.
- 9- PLAN DE DESARROLLO URBANO DE SANTA MARTA. Vol. 1
- 10- PLAN PURINA PARA POLLOS DE ENGORDE. Revista purina Colom-
biana S.A.
- 11- PURINA, CUADRI SERVICIOS (revista) Mayo-Junio/78
- 12- SURAN, JAIME L. Tierra y Ganados El Tiempo (nota agropecuaria).

A N E X O S

CONTENIDO EN 100 GRAMOS DE PARTE COMESTIBLE

Carne Nombre del Alimento	PARTE CO MESTIBLE 100%	Calorías	Agua Grs.	Proteína Grs.	Grasa Grs.	Carbo hidratos Grs.	Fibra Grs.	Cenizas Grs.	Calcio Mgs.	Fósforo Mgs.	Hierro Mgs.	Vit. A ui.	Tiamina Grs.	Ribo flavina Mgs.	Niaci na. Mgs.	Acido A- corbico. Mgs.
RES		278.75	58.80	17.65	22.55	0.0	0.0	0.95	6.75	201.25	2.70	0.0	0.065	0.175	3.8	0.0
POLLO	60	178.0	68.60	20.20	10.2	0.0	0.0	1.00	14.00	200.0	1.50	0.0	0.03	0.16	9.0	0.0
CERDO		282.75	15.97	23.80	0.0	0.0	0.0	0.97	5.50	185	1.73	0.0	0.67	0.21	2.3	0.0
PESCADO	50	100.50	77.7	19.20	20.5	0.0	0.0	1.05	21.0	190	0.60	0.0	0.04	0.09	2.9	0.0
CABRA		165.0	71.0	18.0	9.40	0.0	0.0	0.9	11.0	180	2.20	0.0	0.10	0.30	5.6	0.0
OVEJA		266.5	60.4	16.9	21.7	0.0	0.0	1.0	4.0	175	2.25	0.0	0.075	0.18	2.25	0.0
CONEJO	32	14.0	6.28	20.0	60.0	0.0	0.0	1.12	22	220	2.80	0.0	0.04	0.18	10.0	0.0
EMBUTIDOS		296.8	52.2	22.02	23.04	0.9	0.12	3.72	14.8	194.4	3.60	0.0	0.272	0.228	3.76	0.0
ENLATADOS		274.6	55.20	20.96	20.1	0.86	0.0	2.86	24.6	353.3	2.293	0.0	0.06	0.15	6.5	0.0

FUENTE: TABLA DE COMPOSICION DE ALIMENTOS COLOMBIANOS I.C.B.F. DATOS PROMEDIADOS.



INSTITUTO GEOGRÁFICO "AGUSTÍN COCAMA"
Secretaría del Catastro del Volcansera
MUNICIPIO DE SANTA MARÍA

Doné Antonio Rojas de Cruz
Escala: 1:10000
SANTA MARÍA, OROQUENA, 1974

UNIVERSIDAD TECNOLÓGICA DEL MAGDALENA

FORMULARIO DE ENCUESTA _____

ZONA _____

MANZANA No. _____

BARRIO _____

NOMBRE DEL JEFE DEL HOGAR _____

OCUPACION _____

NOMBRE DEL ENCUESTADO _____

VIVIENDA PROPIA _____ ARRENDADA _____ OTROS _____

INGRESOS MENSUALES CLASIFICADOS ASI : MENOS DE \$ 2.500.00
 2.500.00... .. 5.000.00
 5.000.00.... .. 7.500.00
 7.500.00.. 10.000.00
 10.000.00.. 15.000.00
 15.000.00..... a MAS..

RECIBE USTED OTROS INGRESOS: SI _____ NO _____ CUANTO \$ _____

DE SUS INGRESOS, CUANTO DESTINA A LA COMPRA DE CARNE _____

QUE TIPO DE CARNE CONSUME USTED?

1.- RES	CANT	SEMANAL	Klgr.	No.	de	Veces	Semana
2.- POLLO	"	"	"	"	"	"	"
3 - CERDO	"	"	"	"	"	"	"
4.- PESCADO	"	"	"	"	"	"	"
5.- CABRA	"	"	"	"	"	"	"
6 - OVEJA	"	"	"	"	"	"	"
7 - CONEJO	"	"	"	"	"	"	"

8.- EMBUTIDOS _____ " " _____ " " " _____

9.- ENLATADOS _____ " " _____ " " " _____

CONSUMEN UD. CARNE FUERA DE SU CASA? SI NO OCASIONALMENTE _____

CUANTAS VECES A LA SEMANA? _____

POR QUE CONSUME UD. MAS ESTE TIPO DE CARNE?

- | | | | |
|-----------|----------------------------|------------|----------------------------|
| 1. RES: | a) MAS BARATA _____ | 3. POLLO | a) MAS BARATA _____ |
| 2 | b) MEJOR SABOR _____ | | b) MEJOR SABOR _____ |
| | c) MAS NUTRITIVA _____ | | c) MAS NUTRITIVA _____ |
| | d) FACIL ADQUISICION _____ | | d) FACIL ADQUISICION _____ |
| | e) POR COSTUMBRE _____ | | e) POR COSTUMBRE _____ |
| | f) POR HIGIENE _____ | | f) POR TRADICION _____ |
| | g) OTROS _____ | | g) POR HIGIENE _____ |
| 2. CERDO: | a) MAS BARATA _____ | | h) OTROS _____ |
| | b) MEJOR SABOR _____ | 4. PESCADO | a) MAS BARATA _____ |
| | c) MAS NUTRITIVA _____ | | b) MEJOR SABOR _____ |
| | d) FACIL ADQUISICION _____ | | c) MAS NUTRITIVA _____ |
| | e) POR COSTUMBRE _____ | | d) FACIL ADQUISICION _____ |
| | f) POR TRADICION _____ | | e) POR COSTUMBRE _____ |
| | g) POR HIGIENE _____ | | f) POR TRADICION _____ |
| | h) OTROS _____ | | g) POR HIGIENE _____ |
| 5. CABRA: | a) MAS BARATA _____ | 5. OVEJA | a) MAS BARATA _____ |
| | b) MEJOR SABOR _____ | | b) MEJOR SABOR _____ |
| | c) MAS NUTRITIVA _____ | | c) MAS NUTRITIVA _____ |
| | d) FACIL ADQUISICION _____ | | d) FACIL ADQUISICION _____ |
| | e) POR COSTUMBRE _____ | | e) POR COSTUMBRE _____ |

f) POR TRADICION _____

g) POR HIGIENE _____

h) OTROS _____

f) POR TRADICION _____

g) POR HIGIENE _____

h) OTROS _____

7. CONEJO: a) MAS BARATA _____

b) MEJOR SABOR _____

c) MAS NUTRITIVA _____

d) FACIL ADQUISICION _____

e) POR COSTUMBRE _____

f) POR TRADICION _____

g) POR HIGIENE _____

h) OTROS _____

8. EMBUTIDOS

a) MAS BARATA _____

b) MEJOR SABOR _____

c) MAS NUTRITIVA _____

d) FACIL ADQUISICION _____

e) POR COSTUMBRE _____

f) POR TRADICION _____

g) POR HIGIENE _____

h) OTROS _____

9. ENLATADOS: a) MAS BARATA _____

b) MEJOR SABOR _____

c) MAS NUTRITIVA _____

d) FACIL ADQUISICION _____

e) POR COSTUMBRE _____

f) POR TRADICION _____

g) POR HIGIENE _____

h) OTROS _____

10. OTROS TIPOS DE CARNES _____

a) MAS BARATA _____

b) MEJOR SABOR _____

c) MAS NUTRITIVA _____

d) FACIL ADQUISICION _____

e) POR COSTUMBRE _____

f) POR TRADICION _____

g) POR HIGIENE _____

SI TUVIERA FACILIDADES CONSUMIRIA MAS CANTIDAD DE CARNE? SI _____ NO _____

CUAL TIPO? _____ POR QUE? _____

DONDE ADQUIERE SUS CARNES: a) EN EL MERCADO PUBLICO _____

b) EN EL SUPER MERCADO _____

c) EN LA TIENDA DEL BARRIO _____

d) OTROS _____

EL LUGAR DONDE CONSIGUE SUS CARNES ES HIGIENICO? SI _____ NO _____

OTROS _____ POR QUE _____

CONSIGUE USTED SIEMPRE EL TIPO DE CARNE QUE PREFIERE SI _____ NO _____

OTROS _____. LA CARNE QUE USTED CONSERVA ESTA EN CONDICIONES EXCE

LENTES DE HIGIENE _____ " " "

BUENAS DE HIGIENE _____

REGULARES DE HIGIENE _____

MALAS DE HIGIENE _____

PESISMAS DE HIGIENE _____

POR QUE _____

HA ADQUIRIDO ALGUNA ENFERMEDAD POR CONSUMO DE ALGUN TIPO DE CARNE?

SI _____ NO _____ CUAL TIPO _____ QUE ENFERMEDAD _____

NOMBRE DEL ENCUESTADO