



**Universidad Central de Venezuela.**

**Facultad de Agronomía.**

**Escuela de Agronomía.**

**Departamento de Economía Agrícola y Ciencias Sociales.**

**ACTITUD DE LOS POBLADORES RURALES DEL MUNICIPIO SAN CASIMIRO,  
PARROQUIA GUIRIPA EDO. ARAGUA, CON RESPECTO A INCORPORAR CARNE  
FRESCA DE CERDO EN SU DIETA COTIDIANA.**

**Autor:** Emanuel Bolli Gil.

**Tutora:** Profesora Francisca Vilorio.

Maracay, Enero 2016.



**Universidad Central de Venezuela.**

**Facultad de Agronomía.**

**Escuela de Agronomía.**

**Departamento de Economía Agrícola y Ciencias Sociales.**

**ACTITUD DE LOS POBLADORES RURALES DEL MUNICIPIO SAN CASIMIRO,  
PARROQUIA GUIRIPA EDO. ARAGUA, CON RESPECTO A INCORPORAR CARNE  
FRESCA DE CERDO EN SU DIETA COTIDIANA.**

RURAL RESIDENTS FROM THE MUNICIPALITY St. Casimir Parish GUIRIPA EDO.  
ARAGUA ATTITUDE IN RESPECT TO GET FRESH MEAT PORK IN THEIR DAILY DIET.

Trabajo presentado como parte de los requisitos para optar al título de Ingeniero Agrónomo  
Mención Desarrollo Rural que otorga la Universidad Central de Venezuela.

**Autor:** Emanuel Bolli Gil.

**Tutora:** Profesora Francisca Viloría.

Maracay, Enero 2016.

## VEREDICTO.

Nosotros los abajo firmantes, miembros del Jurado Examinador del Trabajo de Grado, titulado **“ACTITUD DE LOS POBLADORES RURALES DEL MUNICIPIO SAN CASIMIRO, PARROQUIA GUIRIPA EDO. ARAGUA, CON RESPECTO A INCORPORAR CARNE FRESCA DE CERDO EN SU DIETA COTIDIANA”**, cuyo autor es el Bachiller Emanuel Marcello Bolli Gil, cedula de identidad: V-12.571.384; certificamos que lo hemos leído y que en nuestra opinión reúne las condiciones necesarias de adecuada presentación y es enteramente satisfactorio en alcance y calidad como requisito para optar al título de Ingeniero Agrónomo.

---

Prof. Francisca Vilorio

C.I.: V- 5.808.877

Tutora

---

Prof. Yasmín Gudiño

C.I.: V- 13.200.416

Jurado Principal

---

Prof. Charly Farfán

C.I.: V- 16.344.620

Jurado Principal

## **Agradecimiento.**

Gracias al Eterno primeramente, gracias a ti mi amada esposa Ma. Daniela Carrillo de Bolli (mi negra), a mis hijos Emanuel I. Bolli Carrillo, Andrea T. Bolli C. y a ese tesoro que crece en tu vientre Leah Razziella Bolli C., a mi madre hoy ausente pero que fue mi apoyo y pilar incondicional gracias, a mi amado padre Marcello Bolli Pinna mi guía patrón ejemplo a seguir, intachable, te amo papá gracias por tu infinito amor, a mi hermano Daniel Bolli aunque distante pero siempre presente con sus sabios consejos gracias, a mi hermano Marcel Bolli Gil siempre presente un gran apoyo!, a mi cuñada Yuruarí Moreno de Bolli gracias, a mi cuñado Félix Carrillo porque siempre fue uno de mis motivadores con buenos y acertados consejos, a todos mis amigos que más que amigos somos una gran familia. A todos los que me desean bien gracias, el favor inmerecido de Dios está conmigo, a toda mi familia y mis grandes amigos, gracias.

## Tabla de contenido.

	<b>Página.</b>
Portada.....	i
Título .....	ii
Veredicto .....	iii
Agradecimientos.....	1
Tabla de contenido .....	2
Indice de Cuadros y Figuras .....	3
Resumen.....	4
Abstract.....	4
Introducción.....	5
Materiales y Métodos.....	7
Resultados y Discusión.....	9
Conclusión.....	17
Recomendaciones.....	17
Referencias bibliográficas.....	18

## Indice de Cuadros y Figuras.

	<b>Pagina.</b>
Cuadro 1.....	11
Cuadro 2.....	14
Figura 1.....	10
Figura 2.....	10
Figura 3.....	12
Figura 4.....	15
Figura 5.....	16

**ACTITUD DE LOS POBLADORES RURALES DEL MUNICIPIO SAN CASIMIRO,  
PARROQUIA GUIRIPA EDO. ARAGUA, CON RESPECTO A INCORPORAR CARNE  
FRESCA DE CERDO EN SU DIETA COTIDIANA.**

**Emanuel Bolli Gil.**

**Universidad Central de Venezuela. Instituto de Economía Agrícola y Ciencias Sociales. Facultad de  
Agronomía. Apartado postal 4579. Maracay, Estado Aragua. Venezuela.**

**Correo: bolli03@hotmail.com**

**Resumen**

Se desea contribuir a la comprensión de la conducta del consumidor rural venezolano con respecto al consumo cotidiano (no consumo estacional por festividades tradicionales) de carne fresca de cerdo. Es una indagación que podemos llamarla preliminar, dado que no hay estudios previos al respecto que ayuden al esclarecimiento sobre el patrón de consumo de carne de cerdo fresca y sus derivados; a partir del conocimiento de variables de estudio que se obtienen a través de la aplicación de una serie de preguntas estructuradas en una encuesta aplicada por familia a los jefes de hogar en la Parroquia Guiripa, municipio San Casimiro, estado Aragua, Venezuela. Siendo de gran importancia conocer cuál es la frecuencia de su consumo y si el consumo está relacionado con el poder adquisitivo del consumidor o es cultural, adicionalmente se desea conocer si el consumo está relacionado con la salud del consumidor. Basándonos para ello en la determinación de la actitud de los pobladores rurales con respecto a incorporar carne fresca de cerdo en su dieta cotidiana: La encuesta se aplicó in situ a los hogares seleccionados de manera aleatorio sin repetición, se determinó que los entrevistados tienen una actitud positiva al consumo de carne de cerdo con un 29%, pero siendo siempre en una menor proporción respecto a la carne de pollo en 51% y de res en 29%. Las causas del consumo se pueden atribuir al indicador sabor de la carne fresca de cerdo, quedando en evidencia que existe menos prejuicio en cuanto al consumo de carne fresca de cerdo que el que se observa en zonas urbanas. Siendo estos aspectos de vital importancia para esta cadena agroalimentaria, ya que existe difícil acceso a este tipo de información, en lo que respecta al conocimiento exhaustivo del consumidor y sus preferencias para futuros estudios de mercadeo del producto.

**Palabras claves:** actitud, consumidor, carne fresca de cerdo.

**Abstract**

**RURAL RESIDENTS FROM THE MUNICIPALITY St. Casimir Parish GUIRIPA EDO.  
ARAGUA ATTITUDE IN RESPECT TO GET FRESH MEAT PORK IN THEIR DAILY  
DIET.**

This is a contribution to the understanding of the Venezuelan rural consumer behavior with regard to the daily consumption (not seasonal consumption by traditional festivities) of fresh pork. It is an inquiry that we call the preliminary, since there is no previous studies which will help to clarify on the pattern of consumption of fresh pork and its derivatives; based on the knowledge of the study variables that are obtained through the application of questions structured

in a survey by family heads of household in the Guiripa parish, municipality San Casimiro, estado Aragua, Venezuela. Being very important to know the consumption frequency and whether consumption is related to the consumer purchasing power or it is a cultural behavior, and if the consumption is related to the health of the consumer. Based on the definition of the attitude of the rural inhabitants with regard the decision to incorporate fresh pork meat in your daily diet: the survey applied on-site households selected in random way without repetition, was determined that respondents have a positive attitude to the consumption of pork with a 29%, but always in a lower proportion regarding the meat of chicken in 51% and 29% beef remain. One of the consumption causes can be attributed to the fresh pork meat flavor indicator. Becoming obvious that there is less prejudice in terms of consumption for fresh pork than that seen in urban areas. Being these aspects vital importance for this agri-food chain, since there is a lack access to such information, in regards to in-depth knowledge of consumers and their preferences for future marketing studies.

**Keywords:** consumer behaviour, pig meat.

## INTRODUCCIÓN

El porcino se encuentra hoy entre los animales domestico más eficientes en producción de carne, dada sus características particulares, como su gran precocidad y prolificidad, corto ciclo reproductivo y gran capacidad transformadora de nutrientes, lo que lo hacen especialmente atractivo como fuente de alimentación (Eusse, 2000).

Dentro de los importantes aspectos de la producción porcina, la reproducción y la genética constituyen manejos importantes a ser considerados. Es así que se ha establecido, según Wevar V. at el (1998.) que “en la actualidad, la producción eficiente de carne magra para el consumidor, es el objetivo principal de la producción porcina, y que la economía de este sistema depende en gran parte de la eficiencia reproductiva”

La carne de cerdo es rica en proteínas, vitaminas del complejo B, ácidos grasos y minerales como calcio (Ca), fósforo (P), potasio (K), magnesio (Mg), hierro (Fe) y zinc (Zn) altamente absorbibles por el ser humano (Argenti et 2005). Una de las causas de hipertensión arterial, según (Roppa, 2005) está relacionada con el sodio y la relación sodio/potasio, siendo la carne de cerdo la que tiene un valor menor cantidad de sodio y menor valor porcentual en la relación Na/K de los tres grandes grupos proteicos cerdo, res y pollo respectivamente. Venezuela se encuentra por debajo del promedio del consumo de Sur América y el resto del mundo, a pesar de la gran potencialidad que nuestro país posee.

Según Iciararte, (2012), nuestro país presenta un gran potencial para la producción de cerdos, pudiendo constituirse como una excelente alternativa en oferta de proteínas de alta calidad y valor biológico para la población, sin embargo, entre las diferentes limitaciones que disminuyen la expansión de su producción y mercado, se podría señalar que el factor gustos y preferencias del consumidor en sus diferentes expresiones puede estar teniendo un gran peso.

Por lo tanto la presente investigación aborda el estudio, sobre la actitud del consumidor de incluir o no, carne fresca de cerdo, en su dieta cotidiana, y como ya se han hecho estudios al respecto, en zonas completamente urbanas como en la ciudad de Maracay (Morales, 2010) y Valencia (Granada, 2011), igualmente en zonas semiurbanas como la Grita estado Táchira (Sánchez, 2012); era importante ahondar con respecto a la conducta del consumidor más adentrado en las áreas rurales a los fines de esclarecer patrones de consumo con respecto a la carne de cerdo como una alternativa alimenticia.

Es importante reseñar que este estudio forma parte de una investigación macro llevado a cabo en diversas localidades del país, tanto en el área rural como urbana.

En Venezuela hasta el año 2011 no existieron Observatorios Regionales particulares del consumo de un rubro agroalimentario en particular, a diferencia de otros países que son grandes ejemplos de organización en la producción agropecuaria. En el año 2011 Según el Ministerio de Ciencia, Tecnología e Innovación (MinCI 2011), aborda la constitución de “Observatorios Socialistas” de diversos rubros alimenticios, recopilando la información disponible de cada rubro.

El estudio constante del patrón de consumo, describe al consumidor, el cual por lo general es visto como el último eslabón de la cadena agroalimentaria, debiendo ser observado como el primer verdadero eslabón ya que es quien determina el tipo, cantidad y presentación del producto y por tanto condiciona al resto de la cadena modelando el producto que desea consumir.

Esta investigación busca consolidarse como un aporte para conocer si el consumo de carne fresca de cerdo tiene alguna relación con la actitud del consumidor del municipio en estudio, y poder establecer si existe una predisposición cultural, falta de información o alguna otra variable sobre el consumo de carne fresca de cerdo en la zona en estudio.

En esta investigación el objetivo fue el determinar actitud de los pobladores rurales del municipio San Casimiro, Edo. Aragua parroquia de Guiripa, con respecto a incorporar carne fresca de cerdo en su dieta cotidiana.

## MATERIALES Y METODOS

### Lugar de Estudio

El estudio se desarrolló en el municipio San Casimiro, Estado Aragua, ubicada al centro-sur del Estado en la parroquia rural de Guiripa estado Aragua, que cuenta con una población proyectada por el I.N.E. del censo 2011 de 1350 habitantes para el año 2015 según (I.N.E. 2015).

### Recolección de información y muestreo

Este trabajo es una investigación de campo que se basa fundamentalmente en información primaria obtenida a través de la aplicación de una encuesta conformada por preguntas cerradas (cuestionario estructurado) con la cual se pudo conocer la actitud de la población entrevistada respecto al consumo de carne fresca de cerdo.

Se determinó la población objetivo del estudio a través de los datos poblacionales proyectados aportados por el I.N.E., 2015. Partiendo de que la cantidad de población proyectada para la zona en estudio es de 1350 habitantes, y asumiendo el promedio nacional de 5 miembros por familias para zonas rurales, procedimos a dividir la población proyectada entre este promedio, obteniendo como resultado un universo finito encuestable de 270 habitantes. Los cuales son considerados como adultos jefes de familia de la Parroquia. Quienes serían a los efectos, nuestra población estadística de estudio, por cuanto representa a los tomadores de decisiones en cuanto al consumo alimentario por familia, es decir, la adquisición de productos alimenticios para el hogar. Se decidió tomar una muestra de 41 hogares lo que representa el 15% de la población adulta considerada jefe de familia por hogar (270). Esto debido a limitaciones de presupuesto para aplicar entrevistas en la totalidad del área rural determinada, de acuerdo al tamaño de muestra

obtenido a través de la formula estadística: 
$$n = \frac{N\sigma^2Z^2}{e^2(N-1) + \sigma^2Z^2}$$
. Especialistas con experiencia en muestreo estadístico establecen que ante dificultades fácticas para aplicar el muestreo a todos los elementos que conforman la muestra y dependiendo el alcance y la

profundidad que podremos darle a la investigación, se puede procurar aplicarla a un tamaño de muestra menor con tal que se garantice su representatividad. . En este estudio procedimos a reformular el tamaño de la población debido a limitaciones de recursos financieros, materiales y humanos que se presentaron (Gómez M, 2006).

### **Metodología.**

Se aplicó un muestreo aleatorio simple, para la escogencia de los hogares, contando los hogares o casas de familia de la manera que no repitiera su participación, tomando en consideración que la zona en estudio presenta dificultades de tipo topográfico para acceder a la recolección de información masiva.

### **Limitaciones del muestreo**

Esta encuesta no pudo ser aplicada masivamente a toda la muestra determinada, conformada por los jefes de hogar de la parroquia ya que sería un trabajo extenso y muy costoso, dado el difícil acceso a la zona requiriéndose de un vehículo rustico de doble tracción con el cual no se contaba para el estudio.

### **Descripción del proceso de aplicación de la encuesta y codificación de la data.**

La aplicación del cuestionario a través de la encuesta se realiza en aproximados 8 minutos por hogar. Siendo encuestados de una forma aleatoria sin repetición. Previamente se procedió a seleccionar los posibles hogares a encuestar, se enumeraron la cantidad de viviendas por vista satelital antes de trasladarnos al sitio.

La encuesta en cuestión se diseñó de manera tal que arrojara indicadores los cuales pudieran describir de forma sencilla si el consumo de la carne fresca de cerdo está asociado a una la actitud del consumidor como una conducta cultural aprendida posiblemente no vinculados al nivel de ingresos del entrevistado.

A la información recolectada a través de la encuesta se la agrupa a través de una codificación doble, de las preguntas y sub-preguntas y otra codificación numérica para las respuestas. Con esta

doble codificación se elabora una matriz principal de datos, la cual se transcribió al software Excel Microsoft Office, a través del cual se hace el análisis de la información.

Los aspectos considerados en la encuesta son los siguientes: identificación personal del entrevistado, su preferencia en cuanto a tipo de carne para su consumo cotidiano (tipo, cantidades adquiridas, frecuencia de compra), razones por las cuales gusta de consumir carne fresca de cerdo (CFC), conocimiento de los tipos de presentación de la carne de cerdo (CC), actitud del entrevistado de adquirir CFC, ante la posibilidad de que esta fuera más económica que la carne de res y de pollo, creencias del entrevistado respecto a los posibles problemas de salud que implica el consumo de CFC, conocimiento del entrevistado del origen (sistema de producción) de la CFC que compra, otras.

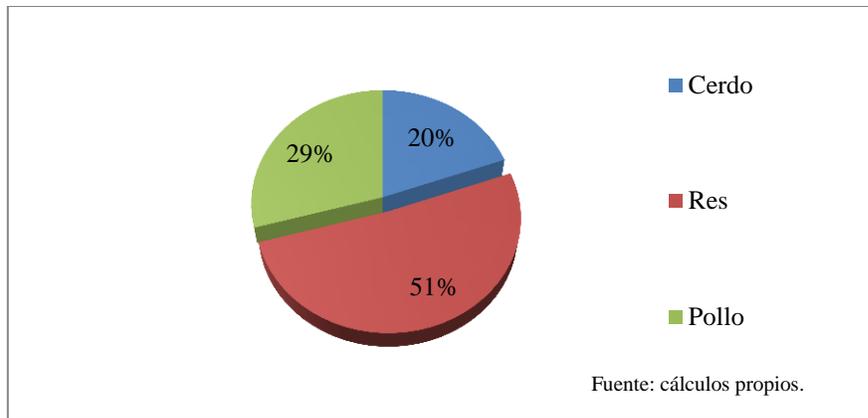
## **RESULTADOS Y DISCUSION**

Se pudo determinar el nivel de consumo de la carne fresca de cerdo por parte de los entrevistados es de 88%, y solo un 10% contestó negativamente y un 2% no contestó, como lo podemos apreciar en la figura.

En cuanto a la preferencia sobre alguno de los tres grupos de fuente proteicas habituales en nuestra sociedad, se pudo apreciar de los resultados obtenidos que la preferencia esta sobre la carne de res siendo este el de mayor aceptación en la población en estudio con 51% de aceptación seguido del pollo con 29% y el cerdo con un 20%.

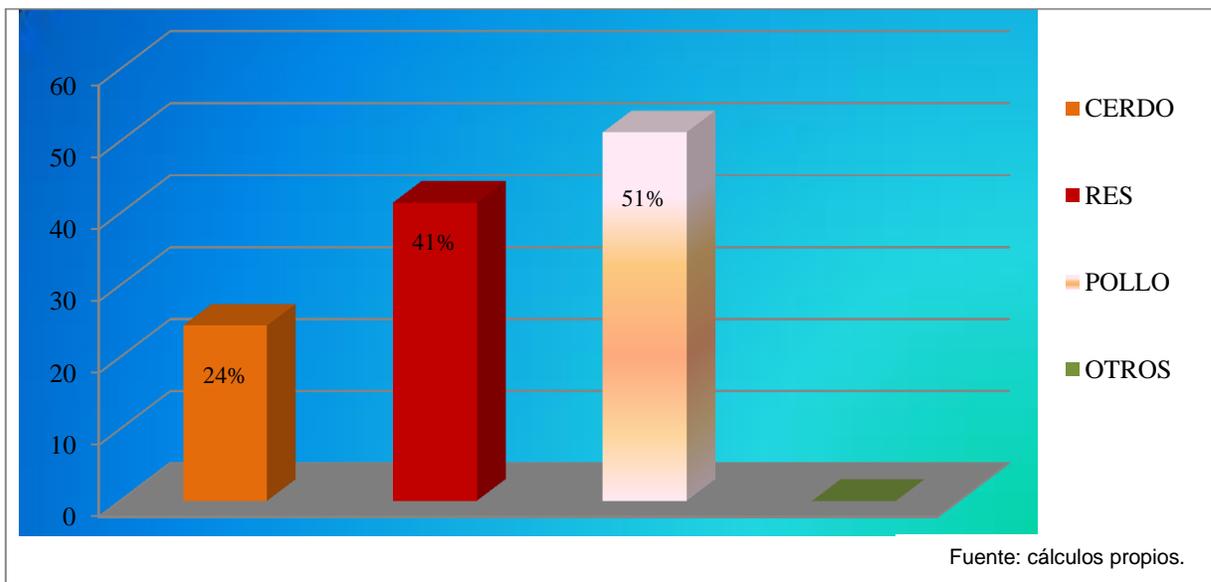
Presentando similitud con los resultados obtenidos en la parroquia Miguel Salas del municipio Jáuregui del estado Táchira, donde los encuestados prefieren la carne de res con un 44%, luego la carne de pollo con un 29% y de ultimo la carne de cerdo con un 27%, se infiere dicha similitud a la característica de población rural en la investigación de Sánchez (2012),

Para el indicador “otros” no hubo respuesta positiva para ese momento.



**Figura 1.** Preferencia de carne fresca según tipo.

En la semana que se realizó la consulta a los jefes de hogar (ver Figura 2), compraron carne de pollo el 51%, carne de res 41% y cerdo 24%, que dando la opción otros con un 0%. A diferencia con la investigación hecha por Granada (2011) que tiene como resultado la adquisición de carne de res con un 81%, seguido de la carne de pollo con un 54% y la carne de cerdo con 14%.



**Figura 2.** Tipo de proteína está adquiriendo.

Algunos de los hogares encuestados adquirieron los tres grupos cárnicos en la semana y los cálculos se realizaron de forma individual por grupo proteico.

**Cuadro 1.** Frecuencia con la que adquiere carne para el hogar.

	Cerdo	Res	Pollo	Otros
<b>Diariamente</b>	0%	0%	0%	0%
<b>Semanal</b>	22%	66%	78%	0%
<b>Quincenal</b>	24%	32%	22%	0%
<b>Mensual</b>	32%	0%	0%	0%
<b>Bimensual</b>	22%	0%	0%	0%
<b>Total</b>		$\sum$ 1 00%		

Fuente: cálculos propios.

La regularidad o frecuencia que el hogar encuestado adquiere las proteínas de origen animal, la variable semanal es liderada por la opción cárnica res y pollo 66, 78%, seguido de la frecuencia mensual con un 32% para la carne fresca de cerdo.

En la investigación realizada por Albornoz (2014) en el Edo. Zulia municipio Maracaibo sobre los hábitos de compra-consumo de carne fresca de cerdo obtuvo los siguientes resultados, las características del consumo de carne fresca de cerdo consumida una vez al mes predomina con 42%, seguido por el consumo cada quince días y en forma semanal 27% y 31% respectivamente.

Al conocer y cuantificar las preferencias de los grupos cárnicos y la frecuencia de adquisición del consumidor nos hacemos la pregunta ¿cuál sería la razón principal por la cual a los habitantes de la zona les gusta consumir carne fresca de cerdo? y la mayoría con un 73% de afirmaciones les gusta el sabor, el cual está relacionado con la palatibilidad del producto y no con el valor nutricional, un 15% la considera como una carne más tierna.

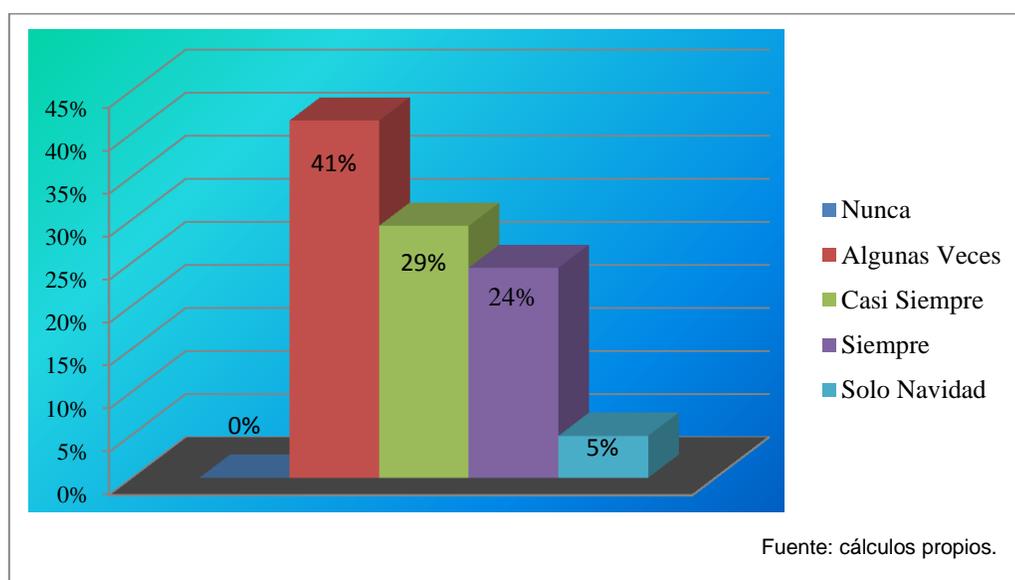
Entre los cortes que presentan más receptibilidad priorizados jerárquicamente y no por valor porcentual, se obtiene que el consumidor de la zona tiene preferencia sobre la chuleta de cerdo

fresca la cual se ubica como primera opción seguido del pernil, luego los procesados como el jamón de pierna, la mortadela y chorizos en sus diferentes presentaciones.

### **Actitud de los pobladores rurales de Guiripa respecto al consumo de carne fresca de cerdo**

Como se explicó anteriormente la carne fresca de cerdo cuenta con un 20% de preferencia en la zona, según los resultados obtenidos en el estudio.

En la figura 3, la frecuencia del consumo obtenido por el indicador “Algunas veces” es de 42%, “Casi siempre” con 29%, “siempre” está representado por un 24% y un 5% para la estacionalidad “Navidad” los cuales nos permite inferir que los pobladores de la parroquia en estudio tienen una actitud relativamente positiva ante en consumo de carne fresca de cerdo.



**Figura 3.** Frecuencia con que se consume carne de cerdo.

Los resultados obtenidos en la investigación de Sánchez (2012), en cuanto a la frecuencia de consumo obtuvo un mayor valor porcentual para el indicador “algunas veces”, de las parroquias La Grita, Miguel A. Salas y Constantino Guerrero, con 72, 76 y 68% respectivamente, seguido del indicador “casi siempre” de las mismas parroquias mencionadas con 10, 18 y 18% respectivamente.

Según la prensa electrónica Informe21 (2011), divulgó información de la apreciación de La Federación Venezolana de porcicultura (FEPORCINA) en cuanto al consumo actual y una proyección para el año 2015, el cual destacó que en el año 2010 el consumo de carne cerdo cerró en 10,5 kilos per cápita y, que para el 2015 el consumo se ubicará en 15 kilos por persona al año.

Adicionalmente se evaluó si tiene alguna relación con las variables precio/consumo, obteniendo los siguientes resultados, el 51% de los encuestados dijeron estar de acuerdo con que si la carne de cerdo fuera más económica aumentarían su adquisición y por ende su consumo.

Morales (2011) obtuvo en sus resultados que, “si la carne de cerdo fresca fuese más económica que la carne de res y de pollo, aumentaría el consumo de esta, el 73% respondió de manera negativa y el resto afirmó que si aumentaría su consumo 27%”.

Presentando una tendencia similar en los resultados obtenidos por Granada (2011) el 58,6% respondió de manera negativa, el 40% aumentaría el consumo y el 1,4% no respondió.

Según Cottrell, (2012), el consumo de carne de cerdo ocupa el tercer lugar en la preferencia de los consumidores, debido quizá a que el consumo de pollo está aumentando más rápidamente ya que sigue siendo más económico en relación con otras fuentes de proteína animal,

Los resultados obtenidos en esta investigación no convergen con los de Morales y Granada que se realizaron en zona urbanas. Se puede decir que la zona de aplicación de la encuesta tiene o guarda más relación con la opción gusto del consumidor que con el precio del producto. Como esta investigación fue realizada en una zona rural, se observa que estos resultados tienen más relación con la investigación de Sánchez (2012) también aplicada en una zona rural, quien obtuvo los siguientes resultados, 50% y 50% para la parroquia Miguel A. Salas, para la parroquia Constantino Guerrero un 49% si aumentaría su consumo si fuera más económica la carne de cerdo y un 51% no aumentaría el consumo. En base a estos resultados podemos decir que los pobladores rurales son más proclives a un consumo cotidiano de la carne fresca de cerdo que los pobladores urbanos.

La apreciación que tienen los encuestados sobre la problemática de consumir carne fresca de cerdo, se puede observar en el Cuadro 2, donde se presentan los principales problemas que según el consumidor, e la ingesta cotidiana de carne fresca de cerdo produce. Argenti (2005) señala que la carne de cerdo tiene un contenido de sodio menor que otras carnes. A su vez, el contenido de potasio es mayor en la carne de cerdo en comparación con otras carnes y el potasio ayuda a "sacar" el sodio de las células disminuyendo así la presión que ejerce el agua en las paredes de las arterias.

Otro aspecto muy importante y ventajoso es que hoy día la genética del cerdo es seleccionada para dar carnes de poca grasa (magras) y bajas calorías.

He aquí el punto que quizás marca la diferencia en cuanto al mito de que la carne de cerdo es dañina. Los cerdos de antes (de hace unos 55 años atrás, en Venezuela) contenían mucha grasa y su carne por tanto era considerada nociva. Como ventaja de la carne de cerdo hoy día es el bajo contenido de colesterol y grasas saturadas. Argenti (2005), un consumo de 100 g de lomo asado o cocido aporta 72,8 mg de colesterol, lo cual significa menos de 25% del máximo permitido (300 mg/día) y 2,4 g de grasas saturadas, o lo que es lo mismo, menos de 10% de lo permitido (25 g). Otro punto a su favor es el mayor contenido de ácidos grasos insaturados que están relacionadas con un menor riesgo de infarto.

**Cuadro 2.** Opinión en cuanto a los posibles problemas de consumir carne de cerdo.

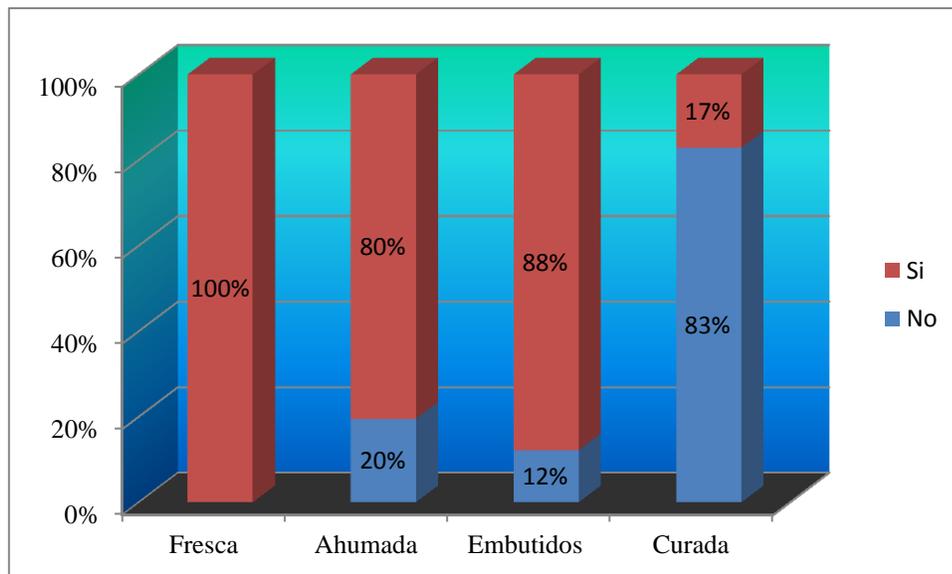
	Totalmente desacuerdo	En desacuerdo	Ninguno	De acuerdo	Totalmente de acuerdo
Trasmisor de enfermedades	5%	20%	0%	39%	37%
Prescripción medica	0%	24%	5%	49%	22%
Alimento engorda	0%	7%	7%	56%	29%
Produce enfermedades, alergias, acidez, etc.	0%	7%	5%	56%	32%

Los encuestados dijeron estar de “acuerdo” en un 39% con que la carne de cerdo es trasmisora de enfermedades, 49% no la come por prescripción médica y otro 56% este alimento engorda, produce enfermedades, alergias, acides entre otros.

Arellano (1993), describe que la experiencia es un elemento del cual depende mucho la interpretación que cada ser se haga de un producto, en este sentido las experiencias que han tenido los consumidores de carne fresca de cerdo acerca del producto demuestran que los encuestados consideran la experiencia una vez consumida para 67% de las personas era regular y mala, este aspecto lo relacionaban principalmente con la salud, en cuanto a la digestión, si había sido fácil o pesada, 33% consideran buena su experiencia al consumir la carne

### **Preferencias de los entrevistados con respecto a los productos procesados de la carne de cerdo**

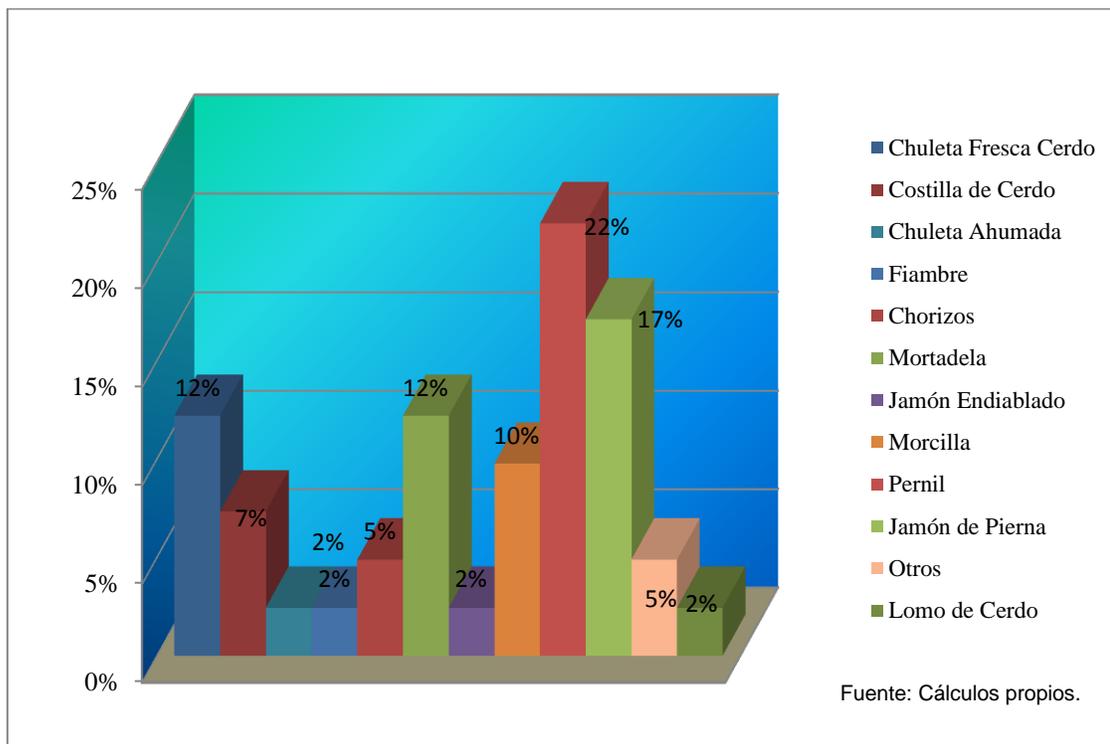
El total de los encuestado conocen la carne de cerdo y por lo menos una vez en su vida la han



**Figura 4.** Tipos de presentación que puede adquirir la carne de cerdo y subproductos.

consumido, el 80% dijo conocer el tipo ahumado, el 88% de los encuestados conocen y consumen embutidos los cuales se comentan en detalle en la próxima figura, solo el 17% dijo

conocer la presentación curada refiriéndose al jamón serrano, coppa, entre otros; el 20, 12 y 83 % dijo no conocer las anteriores respectivamente.



**Figura 5.** Derivados del cerdo.

En cuanto a los productos procesados el 88% los encuestados dijeron conocer la presentación “embutidos” siendo el jamón de pierna el de mayor preferencia con 17%, seguido de la mortadela con un 12%, los chorizos y otros (fresco) con 5% y la chuleta ahumada, fiambre y jamón endiabado con 2%.

Presentando diferencia con los resultados obtenidos por Morales (2010), acerca del tipo de presentación de productos procesados preferidos, se obtuvo que la chuleta ahumada con 21%, seguido del jamón 20%. Sánchez (2012), obtuvo siguientes resultados la mayor preferencia la tiene el jamón de pierna con un 15%, seguido de la chuleta ahumada con un 15%, la salchicha con 11%, mortadela con 9%.

Según Morales (2010) y Granada (2011) en los estados Aragua (municipio Girardot) y Carabobo (municipio Valencia) se inclinan por el embutido jamón de pierna con un 20%. Queda claro que los entrevistados no tienen ningún prejuicio o predisposición sobre la saludabilidad de los productos procesados derivados de la carne de cerdo como materia prima, lo cual contrasta con

cierta mayor predisposición con respecto a la carne fresca de cerdo. Siendo el embutido de mayor preferencia el jamón de pierna, lo cual es coincidente con los hallazgos de las otras investigaciones presentadas por los autores antes descritos.

### **Conclusión**

- « Se determinó que entre gustos y preferencias cárnicas los encuestados de la parroquia Guiripa, el consumo de carne fresca de cerdo está en un nivel de 20%, pero con una menor proporción respecto a la carne de pollo 51% y de res 29%. La causa de este comportamiento en el consumo se podría atribuir al indicador sabor de la carne fresca de cerdo, quedando en evidencia que existe un menor prejuicio en cuanto al consumo de carne fresca de cerdo como ocurre en las zonas urbanas.
- « La actitud de los pobladores se evaluó con los indicadores: precio de la carne fresca de cerdo en comparación a si fuese más económica que las carnes alternativas o sustitutas, si se elimina la grasa al cocinar la carne fresca de cerdo, y las preferencias de los entrevistados respecto a algún corte en específico fresco del cerdo y sus sub productos; lo que nos permite afirmar que se determinó una actitud bastante positiva de los hogares encuestados con respecto al consumo cotidiano de carne fresca de cerdo.
- « Dentro de las opciones presentadas a los encuestados de productos procesados elaborados a base de cerdo, las presentaciones preferidas por los consumidores son el jamón de pierna, mortadela, chorizos y chuleta ahumada; si la incorporan a la dieta cotidiana.

### **Recomendaciones**

- « Se recomienda aumentar y mejorar la publicidad sobre las bondades del consumo de carne fresca de cerdo.
- « En las zonas más pobladas hay preferencia sobre los embutidos y esta tendencia se ve reflejada en esta investigación con el jamón de pierna y la mortadela, se debe tomar en cuenta que estos están cargados de conservantes, colorantes, aditivos y edulcorantes todos químicos, por lo anterior se recomienda el consumo de carne fresca.

- « Se recomienda una mejor difusión de los beneficios del consumo de carne fresca de cerdo ya que la poca información lleva al desconocimiento, el cual continúa siendo uno de los problemas de consumir carne de cerdo fresca como se evidencio. La mayoría de los consultados creen conocer los problemas de su consumo, ya que están de acuerdo con que la carne fresca de cerdo es un trasmisor de enfermedades y tiende a engordar a sus consumidores, se tiene como referencia a los países Europeos que tienen un consumo elevado de carne fresca de cerdo y los consumidores no presentan enfermedades de obesidad entre otras.

### Referencias Bibliográficas

- Albornoz Gotera A., Segovia López E., 2015. Hábitos de compra-consumo de la carne fresca de cerdo en Maracaibo, estado Zulia- Venezuela. Disponible en línea:  
[http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0798-72692014000200007](http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0798-72692014000200007) [Consultado: 19 de Febrero 2015].
- Arellano, R. 1993. Comportamiento del consumidor y marketing: Aplicaciones prácticas para Latinoamérica. Editorial Harla. México p265.
- Argenti P., Fuentes A., Araque C., y Espinoza F. 2005. ¿Por qué consumir carne de cerdo? Disponible en línea:  
[http://sian.inia.gob.ve/repositorio/revistas\\_tec/ceniaphoy/articulos/n9/arti/argentip/arti/argenti\\_p.htm](http://sian.inia.gob.ve/repositorio/revistas_tec/ceniaphoy/articulos/n9/arti/argentip/arti/argenti_p.htm) [Consultado: 02 de Septiembre de 2011].
- Cottrell, D. 2012. Venezuela. Informe anual de pollos 2012. Disponible en línea:  
<http://www.thefarmsite.com/reports/contents/vpoc12.pdf>. [Consultado: 03 Febrero. 2014].
- Eusse, J. 2000. La carne de cerdo. Disponible en <http://www.sian.info.ve/porcinos/eventos/expoferia/index.htm> [Consultado: 22 de Febrero 2011].
- Gobierno Bolivariano de Aragua. Disponible en línea:  
<http://www.aragua.gob.ve/index.php/acerca/de-aragua/geopolitica-estadal/> [Consultado: 12 de Julio 2012].
- Gómez M. 2006. Introducción a la metodología de la investigación científica. Disponible en:

[http://www.monserrat.proed.unc.edu.ar/pluginfile.php/4505/mod\\_resource/content/2/Introducci%C3%B3n%20a%20la%20Metodolog%C3%ADa%20de%20la%20Investigaci%C3%B3n%20Cient%C3%ADfica%20Autor%20Prof.%20Marcelo%20G%C3%B3mez.pdf](http://www.monserrat.proed.unc.edu.ar/pluginfile.php/4505/mod_resource/content/2/Introducci%C3%B3n%20a%20la%20Metodolog%C3%ADa%20de%20la%20Investigaci%C3%B3n%20Cient%C3%ADfica%20Autor%20Prof.%20Marcelo%20G%C3%B3mez.pdf)  
[Consultado 27 de Abril de 2016].

Granada, W. 2011. Actitud del consumidor final, ante la carne de cerdo fresca, en el municipio Valencia estado Carabobo año 2010. Trabajo de grado. Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela. Maracay-Venezuela. 59 p.

Iciarte, M. 2012. Estudio de la cadena agroalimentaria de la producción porcina en la zona central del país bajo un enfoque de sostenibilidad. Tesis de grado para la obtención del título de Doctor en Ciencias Agrícolas. Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. Maracay-Venezuela. 369 p.

I.N.E. Instituto Nacional de Estadística de Venezuela 2015. Disponible en línea: <http://www.ine.gov.ve/> [Consultado: 08 de Julio 2015].

Informe21, 2011. Feporcina: En 10 años, el consumo de carne de cerdo en Venezuela subió 300%. Disponible en línea: <http://informe21.com/carne-cerdo/feporcina-10-anos-consumo-carne-cerdo-venezuela-subio-300> [Consultado: 19 de Febrero 2015].

Ministerio de Ciencia Tecnología e Innovación, MinCI, 2011. Disponible en línea: <http://www.minci.gob.ve/tag/ministerio-de-ciencia-tecnologia-e-innovacion/> [Consultado: 20 Julio 2014].

Morales G. 2010. Actitud del consumidor final con respecto a incorporar carne de cerdo fresca. Caso municipio Girardot-estado Aragua, año 2010. Trabajo de grado. Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela. Maracay- Venezuela. 45 p.

Roppa L. 2005. Valor nutritivo de la carne. Disponible en línea: <http://www.fagro.edu.uy/~alimentos/cursos/carne/Unidad%202/Valornutritivodelacarne.pdf> [Consultado: 18 de Septiembre de 2011]

Sánchez D. 2012. Actitud de los pobladores rurales con respecto a incorporar carne fresca de cerdo en su dieta cotidiana en el municipio Jáuregui Estado Táchira. Trabajo de grado. Facultad de Agronomía, Universidad Central de Venezuela. Maracay-Venezuela. 29 p.

Wevar, C. 1998. La reproducción en el cerdo. Disponible en línea: <http://sian.info.ve/eventos/fericerdo1998/claudio.htm> [Consultado: 11 de septiembre de 2015].

