

CARACTERIZACIÓN DEL CONSUMO DE CARNE PORCINA EN EL PARTIDO DE LA PLATA Y CIUDAD AUTONOMA DE BUENOS AIRESMouteira, M. C¹.; Marotta, E².; Lagreca, L².Fac. Cs. Agr. y Ftale¹.; y Cs Vet².; UNLP, 60 y 118 La Plata, Prov. de Bs As. República Argentina**INTRODUCCIÓN**

Considerando al cerdo como una buena opción para complementar los requerimientos nutricionales del ser humano es que nos fijamos como objetivo del presente trabajo establecer las características del consumo de carne de cerdo fresca en el partido de La Plata (LP) y Ciudad Autónoma de Buenos Aires (BA).

MATERIALES Y MÉTODOS

Se llevó a cabo un relevamiento cuali-cuantitativo utilizando como herramienta una encuesta personalizada abarcando pobladores de distintos niveles sociales de las zonas citadas. Los datos se analizaron por estadística descriptiva.

RESULTADOS

El número total de familias evaluadas fue de 808 (404 para ambas zonas). Las carnes más consumidas (%) se observan en el Cuadro 1. En el Cuadro 2 se representan los motivos de consumo de la carne de cerdo fresca para ambas regiones. El 59,9% de los encuestados en LP eran consumidores de carne de cerdo fresca mientras que en BA fue de 80,7%, cuyo consumo promedio, en ambos casos, fue de 400 g/hab/comida con un desvío estándar de 0,2 y 0,15 respectivamente. La frecuencia del consumo de carne porcina (%) se indican en el Cuadro 3. Con respecto a quien compra en LP 42,2% lo hace la mujer y 57,8% el hombre, y en BA 77,8% mujer y 22,2% hombre. El lugar de compra en LP y BA respectivamente fue 57 y 32,9% carnicería; 24 y 63,3% supermercados y 18 y 3,5% directamente del productor. El lugar de consumo fue en el hogar 73 y 70%, restaurante 3 y 24% y por invitación 8 y 2%, en LP y BA en ese orden. Los cortes elegidos por los compradores de esta dos zona figuran en el cuadro 4.

DISCUSIÓN

Se observaron coincidencias con Agüero y col. (2007) y con Odriozola (2007); en lo referente a la motivación del consumo por gusto; con un consumo igualitario en ambas regiones. El principal lugar de compra en LP fue la carnicería, seguido por el supermercado; igual a lo relevado por Odriozola (2007); en cambio en BA predomina la compra en supermercados, típica de zonas altamente urbanizadas. Los cortes más consumidos en LP fueron costillar, resultado coincidente con Odriozola (2007) y en divergencia a lo observado en BA que fue el pechito y costillar. Se encontraron similitudes en LP con lo obtenido por Odriozola (2007) donde tanto el hombre como la mujer de la casa adquieren el producto; y en contra posición a BA que predomina la compra por la mujer. En la LP se observó un importante consumo de carne de cerdo ubicándose por detrás de la carne vacuna y aviar lo mismo observado en las ciudades de Resistencia, Charata y Sáenz Peña (Agüero y col, 2007); en BA en contrario existe también un consumo de pescado superior al porcino. El lugar de consumo preferencial en ambos casos fue el hogar si bien se observa en BA mayor consumo en restaurante.

BIBLIOGRAFÍA

- Agüero, D.A., Belmonte, V., Melazzi, M.M., Bruno, F., Tapia, G. Y Gili, A. -2007- 30° Congreso Argentino de Producción Animal. 374-375.
- Odriozola, J. G. -2007- Mercado del NEA- IV Curso: Situación actual de la Producción y Consumo del Cedo. FANUS. 47- 60

Cuadro 1 Carnes más consumidas en LP y BA

Zona	Carne más consumida				Motivos de consumo de la carne de cerdo			
	Vaca	Ave	Pescado	Cerdo	Gusto	Precio	Tradición	Fácil de adquirir
LP	83	13	1	3	82,8	0,42	8,37	4,6
BA	56	25	7	6	89,7	5,41	3,42	1,14

Cuadro 2: motivo de consumo para LP y BA (%)

Cuadro 3: Frecuencia de Consumo en LP y BA (%)							Cuadro 4: cortes en LP y BA (%)		
Zona	2/3 vez/ 7 días	1 vez/ 7 días	1 vez/ 14 días	1 vez/ 30 días	fiesta	ocasional	Cortes	BA	LP
LP	8,8	10,9	13,4	13	16,7	31,4	lomo	7,98	14,39
BA	3,07	20,9	21,8	20,5	32,8	-----	pechito	32,31	7,58
							bondiola	15,54	11,36
							carré	3,68	20,45
							matambre	8,59	3,03
							costillar	26,99	21,21
							lechón	2,86	17,42