

CONSUMO PER CAPITA DE CARNE DE CERDO Y FIAMBRES EN LA CAPITAL FEDERAL:Marotta, E^{*1}; Lagreca, L¹; Tamburini, V¹; Pereyra, AM³; Pastorelli, V¹; Mouteira, C²; Laporte, G¹.¹Facultad de Cs Veterinarias UNLP, ²Facultad de Cs Agrarias y Ftiles, UNLP, ³Facultad de Agronomía UBA.**INTRODUCCIÓN**

El consumo de carne de cerdo y fiambres a aumentado en nuestro país en los últimos años. El objetivo del presente trabajo fue realizar un estudio sobre la cantidad consumida de carne y fiambres porcinos en los habitantes de la Capital Federal, determinando el consumo por comida y por año de carne fresca de cerdo, jamón crudo, jamón cocido, paleta bondiola, salame y lomito.

MATERIALES Y MÉTODOS

La recolección de información se realizó por medio de una encuesta estructurada, de ítems cerrados para caracterizar al encuestado socialmente y como consumidor del producto, evaluando los motivos de consumo/no consumo y actitudes de consumo como son la cantidad de producto que destina el encuestado por comida del grupo familiar, la cantidad consumida por persona y comida, la frecuencia en que ingiere el producto determinado y la ingesta por persona y año. Se entrevistaron al azar y personalmente 441 personas de ambos sexos, con edades de 26 a 77 años, como representantes de su grupo familiar (3±1 personas, rango de 1 a 8) totalizando 1292 personas, todas con domicilio en el ámbito de la Capital Federal. Los datos obtenidos fueron sometidos para su estudio a un análisis de frecuencia y porcentuales.

RESULTADOS

Los resultados pueden observarse en el Cuadro 1 en donde se expresan el porcentaje de consumidores y no consumidores por producto, las cantidades promedio que se destinan por comida en los hogares de las personas encuestadas, la cantidad que corresponde por persona y por comida y la cantidad anual de consumo para la carne, jamón crudo, jamón cocido, paleta, bondiola, salame y lomito. EL 79,0% (n=348) de los encuestados come carne fresca de cerdo, mientras que el 96,8% (n=427) consume fiambres (uno, varios o todos los fiambres estudiados). Las frecuencias promedio de consumo observadas fueron de una vez por semana para el jamón cocido y la paleta, cada quince días el jamón crudo y el salame, una vez por mes para la bondiola y ocasionalmente para el lomito. Las cantidades de producto que las personas encargadas de cocinar destinan para cada comida en cada una de las familias varían entre los extremos de 1246±900g para la carne fresca a 174±77 g para la bondiola.

Cuadro 1 Características del consumo de carne y fiambres

		carne	J crudo	J cocido	Paleta	Bondiola	Salame	Lomito
Encuestados que consumen %	si	79,0	72,0	90,5	29,3	36,7	52,6	25,2
	no	21,0	28,0	9,5	70,7	63,3	47,4	74,8
g/comida/grupo		1246±900	235±835	206±87	250±100	174±77	202±87	191±84
g/persona/comida		401±147	71±42	77±41	83±40	63±33	70±28	76±42
Kg/persona/año		11,36±19,85	2,85±5,30	5,41±4,95	4,23±5,42	1,45±2,43	2,58±3,10	1,62±1,84

Esto determina una cantidad promedio destinada por comensal y por comida para la carne fresca de 401±147g con un rango de 150 a 1000. Los encuestados (n=427) que comen uno, varios o los seis fiambres estudiados presentan un consumo promedio total de 10,9±11,8 kg de fiambre por persona/año (rango de 0,200 a 112,3 kg, esta última cifra pertenece a un solo hogar). El 61,8% de las personas indagadas manifiestan comer un total de fiambres comprendido entre 0,200 a 9,900 Kg/persona/año, el 28,3% de 10,0 a 19,8kg, el 6,1% de 20 a 28,8 kg, el 0,7% de 30 a 34,4 kg y de 35kg o más el 3%. Con respecto a la variedad de fiambres consumidos, el 10,3 % (n=44) de las personas comen un solo tipo de fiambre y de ellos el 68,2% elige el jamón cocido; el 18,3% (n=78) consumen dos fiambres predominando la preferencia por los jamones cocido y crudo y solo 10 encuestados mencionan el salame; el 34,4% (n=147) consumen tres fiambres, el 23,4%(n=100) cuatro fiambres, el 10,5% (n=45) cinco fiambres y por último el 3% (n=13) declara consumir los seis fiambres estudiados.

DISCUSIÓN

El % de consumidores de carne de cerdo (79%) y fiambres (96,8%) en Capital Federal supera al reportado por Odriozola (2008) en Resistencia, Chaco (63% y 86% respectivamente). Como conclusión podemos indicar que la mayoría de las personas estudiadas consumen jamón cocido carne fresca y jamón crudo en ese orden de importancia y solamente un poco más de la mitad de las personas encuestadas consumen salame, mientras que la bondiola paleta y lomito presentan una cantidad muy inferior de consumidores. Con respecto al consumo anual per cápita de carne y fiambres el reportado en este trabajo supera a los enunciados en estadísticas oficiales.

BIBLIOGRAFÍA

Odriozola JG. Mercado del NEA: comportamiento de compra y consumo de productos y subproductos porcinos. Memoria del IV Curso: Situación actual de La Producción y Consumo de Cerdo, Bolsa de Cereales, Ciudad de Buenos Aires, 2008, pág 47-60