

# ANÁLISIS SOBRE CONSUMO DE CARNE PORCINA EN LA ARGENTINA: Relevamiento sobre una población seleccionada

N. MARCHESE<sup>1</sup>; VICTORIA ALIPPE<sup>1</sup>; C.M. VIEITES<sup>2</sup>;  
VIRGINIA LÓPEZ<sup>2</sup> y ADRIANA DE CARO<sup>1</sup>

Recibido: 18/12/01

Aceptado: 08/08/02

## RESUMEN

La carne porcina es la de mayor consumo en el mundo; en la Argentina tiene baja incidencia en el consumo total de carnes, especialmente en estado fresco. Se carece de antecedentes publicados para determinar las causas culturales y/o de información que provocan este comportamiento. Se realizó una encuesta de opinión sobre preferencias en el consumo de carnes, utilizando el Muestreo Aleatorio Estratificado con muestras de la población de la Facultad de Agronomía (UBA). No se observaron diferencias entre sexos y origen para el bajo consumo ni en el tipo de carne preferida. En lo que se refiere a carne fresca de cerdo, los cortes más aptos para ser asados son los de mayor elección. Existe un alto grado de desconocimiento y/o desinformación respecto de las causas del bajo consumo de carne porcina. Si bien el precio condiciona el consumo de esta carne, se pagaría más cuando la calidad nutricional, la sanidad y origen del producto estuvieran asegurados.

**Palabras clave.** Consumo de carne porcina. Encuesta. Argentina.

## CONSUMPTION OF PORK MEAT IN ARGENTINA: A survey on a selected population

### SUMMARY

Pork meat shows the highest consumption rates in the world. However, in Argentina it has a low incidence on the total meat consumption, especially when fresh. There is no published data about the cultural or informational reasons that support this attitude. An opinion survey about meat consumption preferences has been carried out using the Stratified Random Sampling with samples from the School of Agronomy (UBA) population. No differences were observed for either the low consumption or the preferred kind of meat between sex and origin. With reference to fresh pork meat, those cuts most suitable for the grill are the favorite ones. There is a high rate of ignorance and/or misinformation with respect to the causes that explain the low consumption of pork meat. Although pricing conditions meat consumption, people seem to be willing to pay a higher price when the nutritional and healthy conditions together with the origin of the products are ensured.

**Key words.** Pork meat consumption. Survey. Argentina.

### INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

La carne porcina se caracteriza a nivel mundial por ser la de mayor producción y consumo. Sobre 233,2 millones de toneladas de carnes producidas

en el mundo en el año 2000, casi el 40% es de carne porcina (Cuadro N° 1).

En el mismo sentido, se corresponde su consumo y su tasa de crecimiento en permanente evolución (FAOStat, 2000).

---

<sup>1</sup>Alumnos de la Carrera de Ingeniería Agronómica, Facultad de Agronomía, UBA.

<sup>2</sup>Dpto. Producción Animal - Facultad de Agronomía - Universidad de Buenos Aires. Av. San Martín 4453 (1417) Buenos Aires - Argentina  
054 - 011 - 4524-8089 decaro@mail.agro.uba.ar

**Cuadro N° 1. Producción y Consumo mundial de carnes.**

Carne	Producción (ton)	%	Cons. (kg/cap)	%
Porcina	91.030.043	39,03	15,40	41,7
Aviar	66.476.488	28,51	10,60	28,7
Bovina	60.124.807	25,78	8,40	22,8
Ovina/Caprina	11.309.471	4,85	1,80	4,9
Otras	4.265.399	1,83	0,70	1,9
TOTAL	233.206.208	100	36,90	100

Fuente. Elaborado en base a datos FAOStat 2000.

Mientras que los países desarrollados muestran un consumo de esta carne muy elevado, la Unión Europea con 45 kg/capita/año y los Estados Unidos de Norteamérica y Canadá con 32 kg/cápita por año, el consumo en la Argentina oscila los 7 kg/capita/año (Cuadro N° 2) (FAOStat, 2000; Sagpya, 2000), destinando el 95% como materia prima para la industria de fiambres, chacinados y embutidos y el 5% para consumo en fresco (Medan, 1993). Esta preferencia en la forma de consumo hace que la carne porcina no constituya un alimento sustitutivo de la carne vacuna (De Caro *et al.*, 1997).

**Cuadro N° 2. Consumo de carne porcina en países seleccionados.**

País	kg/hab/año
Dinamarca	70,2
España	58,3
EEUU	31,2
Chile	15
Brasil	10,5
Argentina	7,5
Mundo	14,8

Fuente. AAPP, N° 780 (feb 2001).

No obstante, la Argentina es un importante consumidor de carnes rojas y aviar, su patrón de consumo difiere mucho del patrón mundial (Cuadro N° 3).

La demanda argentina es de tipo inelástica. A causa de una importante disminución en el stock nacional, se vió insatisfecha y fue compensada a través de una creciente importación desde el año 1991 y principalmente con productos provenientes de Brasil (De Caro *et al.*, 1997).

**Cuadro N° 3. Patrón comparado de consumo de carnes.**

	Mundo (%)	Argentina (%)
Porcina	42,5	7,4
Aviar	29,3	28
Bovina	23,2	63
Ovina/Caprina	5	1,6

Fuente. Elaborado a partir de datos FAOStat y Sagpya 2000.

Es de destacar que la Argentina cuenta desde 1995 con un sistema de tipificación de reses por calidad expresado en porcentaje de carne magra. El mismo, la caracteriza dentro de Sudamérica.

Por otra parte, existieron reiterados intentos locales para aumentar el consumo de carne fresca, infructuosos en parte por la relación de precios favorable hacia la carne vacuna pero, principalmente por otra causas relacionadas con patrones culturales y/o información errónea de la población (Sagpya, 2001).

En la Argentina hay poca información disponible que exprese la percepción del consumidor sobre la carne de cerdo. La Asociación Argentina de Productores de Porcinos y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Alimentación de la Nación tienen previstos nuevas acciones de promoción (AAPP y Sagpya, 2001).

Mc Cormick, 2000 sin detallar el tamaño de la población encuestada, compara la percepción de los consumidores (Cuadro N° 4).

En Brasil, se organizó una encuesta de opinión en una población de 222 personas de la Universidad de Florianópolis. El Cuadro N° 5 muestra las respuestas que relacionan el tipo de carne con el concepto de salud.

Las principales preocupaciones relacionadas con el consumo de carne porcina, surgidas en la mencionada encuesta, son: la transmisión de enfermedades y el alto contenido de colesterol. En menor medida se mencionan: la contaminación con antibióticos, el maltrato de los animales, producción de sustancias nocivas para el ambiente y que la carne es grasa (Pinheiro Machado, 2000).

En vista de que se carece de antecedentes publicados para determinar las causas culturales y/o de información que hacen que el consumidor argentino

**Cuadro N° 4. Frecuencia de consumo y percepción sobre las carnes de mayor consumo en la Argentina.**

Carne	Características percibidas	Cuestionamientos	Frecuencia de consumo
BOVINA	Práctica y económica. A disposición de todos. Permite elaboración de platos rápidos	Pocos. Se limita su consumo por alto colesterol.	Alta
AVIAR	Altamente diversificada	Contenido graso. Salud. Rendimiento.	Alta
PORCINA	Indigesta. Alto precio	Desconfianza sobre las condiciones sanitarias.	Baja
PESCADO	Saludable. Se lo consume como un "deber"	Oferta restringida.	Media
OTRAS	Incluye cordero	Oferta ocasional. Altos precios.	Esporádica

Fuente. Mc Cormick, 2000; Lynch, 2000.

**Cuadro N° 5. Clasificación sobre tipo de carne más saludable a elegir.**

Elección/Carne	Porcina	Aviar	Bovina	Pescado
1ª. Elección	5	21	5	<b>190</b>
2ª. Elección	17	<b>160</b>	30	21
3ª. Elección	48	25	<b>137</b>	6
4ª. Elección	<b>152</b>	16	50	5

Fuente. Pinheiro Machado Filho, 2000.

considere muy poco a la carne porcina en su dieta, especialmente en carne fresca para la cual se prevee un alto potencial de demanda, se realizó una encuesta de opinión en una muestra de la población de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, llevado a cabo por alumnos que cursaron la asignatura Producción Porcina de la carrera de Ingeniería Agronómica y sus docentes.

#### MATERIALES Y MÉTODOS

El modelo de encuesta utilizado, fue creado para este trabajo y relevó los siguientes datos filiatorios: edad, sexo, cantidad de integrantes por familia y ocupación. Se preguntó sobre: tipo de carne de consumo más frecuente, causas por las que no se consume cerdo, cortes de cerdo que consume, frecuencia de consumo, actitud frente a productos originados sin el empleo de drogas y con un trato humanitario de los animales.

Las encuestas fueron realizadas sobre muestras del listado total de los docentes y no docentes de la FAUBA.

El método estadístico utilizado en el diseño de la encuesta, fue el de Muestreo Aleatorio Estratificado. Los estratos de los cuales se obtuvieron las muestras fueron tres: el primero correspondió a los docentes de la FAUBA, el segundo al personal no docente, y el tercero a los estudiantes de la Facultad.

El tamaño de la muestra se calculó para un límite de 0,04 del error de estimación (B), y la varianza poblacional fue calculada por  $p_i q_i$ , donde  $p_i$  es la proporción poblacional del consumo de carne fresca de cerdo esperada *a priori* de los estratos  $i$ . Como no se tenía información *a priori* se partió de un valor constante para todos los estratos ( $p_i = p = 0,4$ ). La asignación de la muestra a los estratos fue proporcional al tamaño del estrato. La fracción de observaciones del estrato 1 (docentes) fue igual a 0,16; del estrato 2 (no docentes) fue igual a 0,08; y del estrato 3 (alumnos) fue igual a 0,76. La población estuvo constituida por 3.627 personas.

El tamaño de la muestra calculado fue de 341 encuestas distribuidas entre los estratos de la siguiente manera: docentes 53, no docentes 28, y alumnos 260.

Mediante el sistema SAS (SAS, 1991) se seleccionaron al azar las personas a encuestar para cada estrato. En caso de no encontrarse a la persona indicada por este sistema se hizo la encuesta a una persona perteneciente al mismo Departamento, durante los meses de abril y mayo de 2001. Las encuestas a los alumnos se realizaron sobre individuos de todos los años de la carrera de Ingeniería Agronómica.

Se analizó la relación entre variables categóricas mediante prueba de Chi-cuadrado.

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

Al calcular la media y desvío estándar de la edad y el número de personas que componen el grupo familiar para los tres estratos (docente, no docente, alumno) se observa que en el estrato 1 (n=53) la edad promedio es 45 años  $\pm$  10 años y el número de integrantes de la familia es de 3,5  $\pm$  1,2 personas; en el estrato 2 (n=28) dichos valores son 42  $\pm$  11 años y 3,4  $\pm$  1,2 personas por familia; finalmente, en el estrato 3 (n=260), la edad promedio es de 23 años  $\pm$  4 años y 4,5  $\pm$  1,6 integrantes por familia.

Considerando en los estratos, al sexo, la prueba de Chi-cuadrado indica diferencias significativas entre ellos, destacándose que en el estrato docente las proporciones son similares entre los dos sexos, el estrato no docente arroja una mayor proporción del sexo femenino, y en el estrato alumnos la mayor proporción se invierte; en el total de la muestra hay una mayoría de sexo masculino (60% varones y 40% mujeres).

Para lugar de origen, también se encontraron diferencias significativas entre estratos, con mayoría de la Ciudad de Buenos Aires (63%) sobre del interior (37%).

La relación orden de preferencia de la carne de cerdo respecto a las otras, considerando para los tres estratos, ambos sexos y lugar de origen (Cuadro N° 6), se encontró que una significativa mayoría la ubica en el tercer o cuarto lugar. La prueba de Chi-cuadrado no apreció diferencias entre estratos, sexo u origen.

También se relacionó la cantidad de personas de cada estrato con las preferencias por cinco tipos de carne (Cuadro N° 7), apreciándose que entre el 78 y 94%, dentro de cada estrato eligió en primer lugar a la carne vacuna.

Al considerar el sexo y lugar de origen, se obtuvo una respuesta similar al caso anterior prefiriendo en mayor porcentaje la carne vacuna y con valores muy similares (entre el 87% y 94% según el sexo y 88% y 96% según el lugar de nacimiento).

**Cuadro N° 6. Preferencia de la carne de cerdo según estrato de actividad, sexo y lugar de origen, en porcentaje (%).**

Preferencia	Estrato (1)				Sexo (2)			Origen (3)		
	1	2	3	Total	F	M	Total	Bs. As.	Inter	Total
1	6,38	0,00	0,81	1,57	2,48	1,01	1,57	1,57	0,83	1,29
2	10,64	24,00	8,50	10,03	9,92	10,10	10,03	11,52	7,50	9,97
3	55,32	40,00	47,37	47,96	49,59	46,97	47,96	46,60	52,50	48,87
4	27,66	28,00	38,06	35,74	35,54	35,86	35,74	37,70	33,33	36,01
5	0,00	8,00	5,26	4,70	2,48	6,06	4,70	2,62	5,83	3,86

(1) 1: Docentes; 2: No docentes; 3: Alumnos. (2) F: femenino; M: masculino. Bs. As.: (3) Buenos Aires; Inter: interior.

**Cuadro N° 7. Orden de preferencia en el consumo de todas las carnes según estrato de actividad, sexo y origen, en porcentaje (%).**

Preferencia	Estrato (1)				Sexo (2)			Origen (3)		
	1	2	3	Total	F	M	Total	Bs. As.	Inter	Total
Vacuna	78,85	85,71	94,51	91,34	87,02	94,12	91,34	88,29	96,69	91,41
Aviar	9,62	10,71	4,31	5,67	9,16	3,43	5,67	7,80	2,48	5,83
Porcina	5,77	0,00	0,78	1,49	2,29	0,98	1,49	1,46	0,83	1,23
Pescado	5,77	0,00	0,00	0,90	0,76	0,98	0,90	1,46	0,00	0,92
Ovina	0,00	3,57	0,39	0,60	0,76	0,49	0,60	0,98	0,00	0,61

(1) 1: Docentes; 2: No docentes; 3: Alumnos. (2) F: femenino; M: masculino. Bs. As.: (3) Buenos Aires; Inter: interior.

No se observó diferencia entre estratos, respecto de los cortes porcinos más consumidos, siendo, por orden de elección: manta (30,21%), pechito (26,69%), costillas (17,60%), matambre (10,26%), bondiola (8,80%) y otros o no contesta el 6,45%.

Preguntados los integrantes de los distintos estratos la razón principal del bajo consumo de carne de cerdo, considerando su contenido en colesterol, aspectos religiosos, precios, sabor, dificultad en la cocción, presencia de triquinosis, otros motivos y no sabe; la mayoría contestó que ese reducido consumo se debía a otros motivos (29,5%), o que desconocía la razón (14,4%). El segundo aspecto negativo en la consideración fue el precio (24,4%), luego el sabor (14,1%), contenido en colesterol (12,8%), dificultades de cocción (4,2%) y 0,6% por aspectos religiosos.

Finalmente, se observó que el 62% de las personas estarían dispuestas a pagar mayor precio por carne proveniente de animales libres de drogas y criados adecuadamente, siendo más marcado en el estrato docente. Dentro del 27% que no estaría dispuesto, la mayor parte corresponde al estrato no docente.

### CONCLUSIONES

Luego de haber encuestado a una muestra extraída de la población de la Facultad de Agronomía de la Universidad de Buenos Aires, caracterizada por un 76% con una media de 23 años y aproximadamente 4 integrantes por familia; 60,4% de varones; y 63% de origen en Buenos Aires, y analizado sus respuestas

sobre temas relacionados con el consumo de carne porcina, se puede concluir que:

1. Pese a las diferencias de edad entre estratos no se observan diferencias entre sexo y origen, y tampoco en las razones expuestas para el bajo consumo ni preferencias.
2. Cuando se consume cerdo, existe preferencia por cortes que pueden asarse (pechito, manta), por lo tanto con facilidad de preparación y luego aquellos de elaboración al horno.
3. La mayor parte de los encuestados (40,2%) no han sabido expresar las causas del bajo consumo de carne porcina, esto podría estar indicando un alto grado de desconocimiento y/o desinformación al respecto.
4. El consumo de carne porcina dentro de la dieta familiar es poco frecuente.
5. Si bien el precio es una variable que condiciona el consumo de carne de cerdo, el 62% de la muestra estaría dispuesto a pagar más cuando la calidad nutricional, la sanidad y origen del producto estuvieran asegurados.

### AGRADECIMIENTOS

Los autores agradecen especialmente a los alumnos de la asignatura Producción Porcina del año 2001 (Plan 1987): Biondolillo; Di Nunzio; Downes; Gaudio; Gutiérrez; Kedziersky; Terrán y Tiberio, por su invaluable colaboración en la realización de las encuestas.

### BIBLIOGRAFÍA

- ASOCIACION ARGENTINA PRODUCTORES DE PORCINOS. 2001. Revista N° 780, Febrero 2001.
- BOLETINES INFORMATIVOS PORCINOS. 2000 Y 2001. Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Nación.
- DE CARO, A. y C.P. BASSO. 1997. Mercados y Comercialización. Capítulo VIII en Producción Porcina: Estrategias para una actividad sustentable. Editorial Hemisferio Sur. Buenos Aires, 506 p.
- FAOstat, 2001. Anuario Estadístico 2000.
- MEDAN, F. 1993. Reconversión de la Empresa Agropecuaria.: Integración vertical en porcinos. Alternativa de venta de cortes frescos y chacinados. Sagpya.

- **Mc CORMICK, M; M.R. MORE; R. GAMBETTA; G. LYNCH y M.L. LACAZE.** 2000. Estudio exploratorio de las referencias en el consumo de carne ovina en relación con carnes de otras especies. Facultad de Ciencias Agrarias. Universidad Nacional de Lomas de Zamora.
- **LYNCH, G.; R. GAMBETTA; M. Mc CORMICK y A.M. PEREYRA.** Relevamiento de la oferta de carne ovina en las principales superficies de compras de Ciudad de Buenos Aires y conurbano bonaerense. Concurso Alpa 2000 para investigadores jóvenes. Memorias Congreso ALPA 2000.
- **PINHEIRO MACHADO FILHO, L.C.** 2000. Bem estar de suínos e qualidade de carne. Uma visão brasileira. 1ª. Conferencia virtual internacional sobre qualidade de carne suína. Embrapa suínos e Aves. Santa Catarina. Brasil. 16/11 al 16/12/00.
- **SAS INSTITUTE INC.** 1991. Language Guide and SAS/STAT User's Guide. Version 6. First Edition, Cary, NC.
- **SCHEAFER R.L; W. MENDENHAL y L. OTT.** 1987. Elementos de Muestreo. Ed. Iberoamérica pág. 77-122.