

UNIVERSIDAD DEL NORTE SANTO TOMÁS DE AQUINO  
FACULTAD DE CIENCIAS DE LA SALUD  
LICENCIATURA EN NUTRICIÓN



Tesis de Licenciatura en Nutrición

**“Consumo de Carne y Fluctuaciones  
en el Precio de Mercado”**

**Autor:** Lorenzo Eduardo Albornoz Barrera

**Director:** Mg. Eliana María Rodríguez

Tucumán - Año 2018

## ÍNDICE

CAP 1 RESUMEN.....	4
CAP 2 ANTECEDENTES... ..	6
CAP 3 INTRODUCCION... ..	9
3.1 Problema de investigación .....	10
3.1.1 Objetivo .....	10
3.1.2 Interrogantes.....	10
3.1.3 Justificación de la investigación .....	11
CAP 4 MARCO TEORICO.....	12
4.1 Definiciones.....	13
4.1.1 Alimentos cárneos y afines.....	13
4.1.2 Carne y productos cárnicos... ..	14
4.1.3 Calidad de la carne .....	15
4.2. Composición de la carne.....	17
4.2.1 Composición química... ..	17
4.2.2 Agua.....	17
4.2.3 Componentes inorgánicos... ..	17
4.2.4 Vitaminas.....	18
4.2.5 Minerales... ..	19
4.2.6 Proteínas... ..	19
4.2.7 Grasas... ..	20
4.2.8 Hidratos de carbono .....	21
4.3 Tipo de corte .....	22
4.4 Importancia de la alimentación en la vida de los argentinos. ....	23
4.5 Guía alimentaria para la población Argentina. ....	24
CAP 5 MATERIALES Y METODOS.....	27
5.1 Tipo de estudio... ..	28

5.2 Población .....	28
5.3 Muestra .....	28
5.4 Instrumento de recolección de datos... ..	28
5.5 Criterios de inclusión .....	28
5.6 Criterios de exclusión .....	29
5.7 Consideraciones éticas.....	29
5.8 Selección de la muestra .....	29
5.9 Hipótesis.....	29
5.10 Variables.....	29
5.11 Diseño .....	32
5.12 Plan de análisis de datos.....	32
CAP 6 RESULTADOS.....	34
CAP 7 COMPROBACION DE HIPOTESIS .....	43
CAP 8 DISCUSION... ..	47
CAP 9 CONCLUSION... ..	50
CAP 10 PROPUESTAS .....	52
CAP 11 BIBLIOGRAFIA .....	54
CAP 12 ANEXOS .....	57
12.1 Consentimiento informado .....	58
12.2.1 Instrumento de Recolección .....	59
12.2.2 Instrumento de Recolección .....	61

# Capitulo N° 1

## RESUMEN

La carne vacuna es uno de los alimentos más apreciados por los consumidores, es un excelente fuente de aminoácidos esenciales y en menor medida de vitaminas y minerales, sin embargo existe cierta controversia sobre los efectos negativos en la salud. El objetivo de este trabajo fue: evaluar el grado de conocimiento de los beneficios de la carne vacuna, determinar la frecuencia de consumo de los distintos tipos de corte, describir la relación entre corte de preferencia, precio y zona residencial, Indagar la cantidad de consumo de carne vacuna por parte de los individuos. Se llevó a cabo un estudio de tipo correlacional a personas mayores de 18 años de ambos sexos que compran carne vacuna en la puerta de 4 diferentes carnicerías ubicadas en zonas residenciales en el norte, sur, este y oeste de san miguel de Tucumán durante el periodo marzo - abril del año 2018. En cuanto al sexo el 54% de los encuestados fueron varones, mientras que el 46% restantes mujeres, el 75% posee alto nivel de conocimiento sobre los beneficios del consumo de carne vacuna a su vez la totalidad de los encuestados conoce los riesgos del consumo excesivo, el 84% consume cortes de carne con elevado tenor graso, el corte de mayor consumo es el vacío en un 86% de los encuestados seguido de la nalga en un 80%, un 92% cumple con las recomendaciones de las guías alimentarias para la población Argentina con respecto a la carne bovina, el precio de la carne varía según la zona residencial y tipo de corte.

**Palabra Clave:** Carne vacuna, conocimiento, consumo.

## Capitulo N° 2

## ANTECEDENTES

### Resumen

El consumo de productos cárnicos en el país presenta una clara orientación a la carne vacuna independientemente del nivel socioeconómico o segmento de mercado que se analice.

El objetivo de este estudio es evaluar la modalidad de consumo de carne vacuna y carnes en general indagando sobre la frecuencia y tipo de carnes consumidas, preferencias de cortes, lugar de compra, nivel de información sobre las propiedades que posee y grado de sustitución por otras carnes o alimentos.

En esta investigación se pudo determinar que la población tiene un consumo de carne vacuna elevado con una frecuencia de consumo semanal alta que oscila entre 3 a 6 veces por semana. Los cortes más mencionados son asado y vacío. El 33% de los encuestados refirieron haber modificado el consumo de carnes en los últimos tres meses. La principal razón de la modificación fue el aumento de precio. Al consultar si habían sustituido la carne de vaca por algún otro tipo de carne se observa que el 31% lo hace, siendo el pollo el principal sustituto. Al indagar sobre la ingesta de otras carnes se observa un alto predominio de consumo de pollo seguido del de pescado. Pudimos resaltar que el consumidor ha incursionado en nuevas experiencias de consumo en relación a otras carnes, como en el caso del cerdo. Se destacó el elevado conocimiento que posee la población acerca de las propiedades nutricionales que contiene la carne, el contenido de nutrientes que posee y la importancia de incorporarla en la alimentación en forma habitual.<sup>12</sup>

**Palabra Clave:** Frecuencia, carne vacuna, consumo

## Resumen

En este estudio se pudo determinar que el consumo total de carne vacuna se mantiene estabilizado en la Argentina, mientras que el consumo per cápita ha venido reduciéndose gradualmente debido a la interacción de tres factores: el cambio de precios, el aumento en la oferta y diversos cambios socioculturales.

El objetivo central ha sido construir un mapa del consumo de carne vacuna en la Argentina que permita explicar las preferencias y el comportamiento de la población de nuestro país en materia de consumo de carne. Detectar cómo se aproxima hacia las mismas, qué motivaciones llevan a elegir entre ellas, qué atributos positivos y negativos encuentran en la carne en general, en las distintas clases de carnes y en los diferentes cortes de un mismo tipo. También se considera importante establecer el grado de conocimiento de la población de las ventajas que tiene la carne vacuna y sus distintos cortes como alimento familiar.

Se la considerada como el centro indispensable de toda comida, reconociendo a otros alimentos el rol de acompañamiento (pastas y verduras). Los consumidores habituales realizan 26,8 comidas por mes que incluyen carne, o sea casi una por día del mes en promedio.

En los hogares hay una prioridad con respecto a la carne vacuna en un 64% de los casos, lo cual triplica al segundo tipo de carne mencionado en las entrevistas que fue seleccionado en un 23%.

La carne vacuna resulta la que en mayor medida se aproxima a la carne ideal frente a las alternativas: pollo, pescado y cerdo. Esta mejor posicionada en cuanto a que permite distintas formas de preparación, que es fácil de preparar, se adecua al paladar familiar, su rendimiento, su sabor agradable, ser la preferida de los hijos, el color y el olor.

Las verduras son los principales alimentos por los cuales se reemplazó el consumo de carne vacuna. Los cortes vacunos en los cuales cayó el consumo en mayor proporción (aunque con porcentajes bajos), corresponden a los cortes más caros (peceto y lomo).<sup>15</sup>

**Palabra Clave:** Carne, consumo

## Capitulo N° 3

## INTRODUCCIÓN

El consumo de productos cárnicos en nuestro país presenta una clara orientación a la carne vacuna independientemente del nivel socioeconómico o segmento de mercado que se analice.<sup>12</sup> En enero del 2018 el consumo promedio per cápita de carne vacuna se encuentra en 63,4 kg, no se registra un consumo tan elevado desde el año 2015 el cual era 58,6 kg en promedio anual.<sup>11</sup>

La siguiente tesis es una investigación que tiene como fin demostrar si la población de San Miguel De Tucumán tiene conocimiento de las propiedades nutricionales del consumo de carne vacuna sus preferencias con respecto a los diferentes tipos de corte y su frecuencia de consumo. También busca conocer la relación que existe entre el precio, el tipo de corte, y la zona demográfica.

Este trabajo está pensado realizarse a 100 personas mayores de 18 años a través de encuestas en distintas carnicerías ubicadas en el norte sur este y oeste de la capital Tucumana.

### 2.1 Problema de investigación

#### 2.1.1- Objetivos

- Evaluar el nivel de conocimiento de los beneficios del consumo de carne vacuna.
- Determinar la frecuencia de consumo de los distintos tipos de corte de carne vacuna
- Describir la relación entre corte de preferencia, precio y zona residencial.
- Indagar la frecuencia y cantidad de consumo de carne vacuna por parte de los individuos entrevistados

#### 2.1.2- Interrogantes

- ¿Cuál es el nivel de conocimiento posee la población acerca de los beneficios del consumo de carne vacuna?
- ¿Cuál es el corte de carne vacuna que se consume con mayor frecuencia?
- ¿Existe relación entre el corte de carne, el precio y zona residencial?
- ¿La frecuencia de consumo de carne de los individuos coincide con las recomendaciones de las guías alimentarias argentinas?

### 2.1.3- Justificaciones de la investigación

La presente investigación busca demostrar la importancia que tiene la carne vacuna para la población, tanto los riesgos de un consumo deficiente, por ser un alimento con un gran aporte nutricional, como los benéfico de una forma adecuada ya sea para la salud en la prevención de ciertas enfermedades, como para un desarrollo normal y dando un aporte energético necesario.

En cuanto a los distintos tipos de corte vacuno es imprescindible que la población sepa cuáles son los cortes con menor tenor graso, para poder enfrentar ciertas enfermedades endémicas hoy en día en nuestro país y en el mundo como son la obesidad, arterosclerosis, dislipidemia, entre otras.

La carne en sus diferentes tipos: vacuno, cerdo, cordero o ave, constituye una de las principales fuentes de proteínas de las que dispone el ser humano. Todas las carnes aportan proteínas y nutrientes como minerales, vitaminas y ácidos grasos esenciales que el organismo necesita para el desempeño de las funciones fisiológicas del organismo.<sup>10</sup>

Más del 20 % aproximadamente de la carne es proteína, esencial para el crecimiento, las defensas y la regeneración de los tejidos.<sup>8</sup>

También se busca conocer la relación entre corte de preferencia precio y zona residencial, con el fin de demostrar si existe concordancia entre los precios por zona y si este influye a la hora de seleccionar un corte de carne vacuno.

## Capitulo N° 4

## MARCO TEÓRICO

### 4.1.1 Alimentos Cárneos y Afines

Según el Código Alimentario Argentino en el Capítulo IV, en el Artículo 247 (Resolución Conjunta SPReI y SAV N° 12-E/2017) con la denominación genérica de carne, se entiende la parte comestible de los músculos de Vacunos, bubalinos, porcinos, ovinos, caprinos, llamas, conejos domésticos, nutrias de Criadero, pollos, pollas, gallos, gallinas, pavitos, pavitas, pavos, pavas, patos domésticos, gansos domésticos y codornices, declarados aptos para la alimentación humana por la inspección veterinaria oficial antes y después de la faena.

Con la misma definición se incluyen a los animales silvestres de caza o criados en cautiverio, pescados, crustáceos, moluscos y otras especies comestibles.

Por extensión se considera carne al diafragma y músculos de la lengua, no así los músculos de sostén del aparato hioideo, el corazón y el esófago.

La carne será limpia, sana, debidamente preparada, y comprende a todos los tejidos blandos que rodean al esqueleto, incluyendo su cobertura grasa tendones, vasos, nervios, aponeurosis y todos aquellos tejidos no separados durante la operación de la faena.

En el artículo N° 248, se considera como Carne fresca, la proveniente del faenamamiento de animales y oreada posteriormente, que no ha sufrido ninguna modificación esencial en sus características principales y presenta color, olor y consistencia característicos.

La carne de ganado fresca que se expendá después de 24 horas de haber sido sacrificada la res, debe mantenerse a una temperatura no mayor de 5°C en cámaras frigoríficas.

Las carnes estarán limpias, exentas de piel y vísceras. Selladas por la inspección sanitaria, salvo en animales pequeños o en las especies y casos debidamente autorizados en que esté permitida.

Es obligatorio reservar las partes selladas de las reses que tengan el sello de la inspección sanitaria que certifica su buena aptitud para el consumo, a los efectos de su presentación cada vez que sea requerida por los funcionarios fiscalizadores. La no observancia de esta regla hace que las reses se consideren como de sacrificio clandestino y quien las expendá o exponga se hará pasible de las penalidades correspondientes.<sup>2</sup>

#### 4.1.2 Carne y Productos Cárnicos

La carne es el producto pecuario de mayor valor. Posee proteínas y aminoácidos, minerales, grasas y ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos, así como pequeñas cantidades de carbohidratos. Desde el punto de vista nutricional, la importancia de la carne deriva de sus proteínas de alta calidad, que contienen todos los aminoácidos esenciales, así como de sus minerales y vitaminas de elevada biodisponibilidad.

Mientras en el mundo desarrollado el consumo de carne no ha registrado importantes variaciones, el consumo anual per cápita de carne en los países en desarrollo se ha duplicado desde 1980. El crecimiento demográfico y el incremento de los ingresos, junto con los cambios en las preferencias alimentarias, han producido un aumento de la demanda de productos pecuarios.

Según las proyecciones, la producción mundial de carne se habrá duplicado para el año 2050 y se prevé que la mayor parte del crecimiento se concentrará en los países en desarrollo. El creciente mercado de la carne representa una importante oportunidad para los productores pecuarios y los elaboradores de carne de estos países. No obstante, el incremento de la producción ganadera y la elaboración y comercialización inocuas de carne y productos cárnicos conformes a las normas higiénicas supone un serio desafío.

El programa de la FAO sobre carne y productos cárnicos tiene como objetivo prestar asistencia a los países miembros a fin de que puedan aprovechar las oportunidades de desarrollo del sector pecuario y mitigación de la pobreza a través de la promoción de sistemas inocuos, eficaces y sostenibles de producción, elaboración y comercialización de carne y productos cárnicos. Las actividades se centran en el perfeccionamiento de las competencias y la creación de capacidad en el sector de la agricultura en pequeña escala mediante la mejora y desarrollo de la producción de carne y sus técnicas de elaboración.

La FAO presta también asistencia en el ámbito de la comercialización y la mejora de la cadena de valor de la carne gracias a un conjunto de actividades in situ y sobre el terreno y a la colaboración con una serie de asociados de nivel nacional, regional e internacional.

Se presta especial atención a la adición de valor, la mejora de la inocuidad alimentaria, la reducción al mínimo de los desechos y la prestación de asesoramiento y asistencia técnica y normativa.

El enfoque consiste en la elaboración y difusión de directrices y prácticas de fabricación destinadas a fomentar la productividad y productos e instalaciones de elaboración más seguras y con valor añadido. La FAO se ocupa, asimismo, por medio del Codex Alimentarius, del desarrollo de normas y códigos de prácticas en materia de carne y productos cárnicos.

El concepto de carne de un animal, puede decirse, depende de la especie de que se trate y en algunos casos del tipo de corte. Se entiende por carne bovina el cuerpo del bovino una vez sacrificado, exanguinado, decapitado, sin pezuñas, despellejado y eviscerado (vísceras blancas y rojas con excepción del riñón).<sup>11</sup>

#### **4.1.3 Calidad De La Carne**

La calidad de la carne para los consumidores está determinada por una serie de atributos entre los cuales las características nutricionales, las propiedades organolépticas o sensoriales y los aspectos de inocuidad y de servicio son de gran importancia.

El valor nutritivo de la carne es ampliamente conocido. Aporta proteínas de alta digestibilidad y elevado valor biológico esenciales en todas las etapas de la vida pero especialmente en la materno-fetal, infantil y juvenil por su contribución al desarrollo físico y mental; vitaminas como las del complejo B: tiamina o B1, riboflavina o B2, Piridoxina o B6, cobalamina o B12, niacina, biotina, ácido fólico, ácido pantoténico; pequeñas cantidades de vitamina A. Aporta también hierro, potasio y el resto de los minerales se halla en forma equilibrada: magnesio, fósforo, sodio, zinc y cobre.

Las propiedades organolépticas o sensoriales se perciben por los sentidos; el consumidor las aprecia fácilmente al comprar y al comer el producto y son el color, la ternura, la jugosidad, el aroma y el sabor; el conjunto de percepciones gustativas y olfatorias (sabor y aroma) durante el consumo de la carne constituye el flavor. La ternura es la más importante para la mayoría de los consumidores. Una excelente calidad de carne se caracteriza por un color rojo claro brillante, ternura, jugosidad, atractivo flavor, buen contenido de músculo y algo de grasa de color blanco anacarado o blanco cremoso. Las características organolépticas de la carne están determinadas

básicamente por el sistema de producción (raza, sexo, edad y peso de faena, alimentación, etc.).

Sin embargo, el manejo del animal previo a la faena (carga, transporte, comercialización, permanencia en la planta faenadora) y el manejo y conservación de las reses y cortes en el período post-faena, así como también los métodos de preparación y técnicas de cocinado pueden modificar dichas características.

La inocuidad es un atributo de calidad de los alimentos por el cual los consumidores tienen especial preocupación. Inocuidad implica ausencia de contaminantes biológicos y de residuos químicos peligrosos para la salud humana. La carne como materia prima y los productos derivados de su procesamiento pueden ser, en determinadas circunstancias, transmisores de enfermedades (para el ser humano o para otros animales, tal es el caso de aftosa, tuberculosis, Listeria, BSE, Salmonella y E. Coli; en Estados Unidos el número de casos por año de enfermedades de origen microbiano transmisibles por alimentos se ha estimado en 7 millones, de los cuales 7.000 son fatales. De ellos, 5 millones de casos y 4.000 muertes han sido vinculados a carnes rojas y blancas); Sitio Argentino de Producción Animal también pueden contener residuos químicos como consecuencia de la utilización de ciertas sustancias en la etapa de producción del ganado (herbicidas, antibióticos, antiparasitarios, anabólicos, etc.) o en los procesos industriales (aditivos, conservantes, etc.). La inocuidad de los alimentos es un aspecto de gran importancia por sus efectos en la salud pública y el comercio internacional.

El aspecto de servicio se refiere a aquellas características que adecuan el producto a las demandas del mercado en cuanto a presentación, tiempo de preparación, tiempo de consumo, etc. La cadena de la carne es una sucesión de distintas etapas altamente interrelacionadas que comienzan en el campo con la actividad del productor y finalizan con el producto listo para consumo ofrecido en bocas de venta; entre estos dos puntos están el transporte, la comercialización, el procesamiento, la distribución, etc. La integración de los eslabones de modo que cada uno conozca el conjunto y lo que se espera de él en función de los productos finales, es de fundamental importancia para alcanzar la calidad requerida por los consumidores y para la competitividad de la cadena agroalimentaria.<sup>7</sup>

#### **4.2.1 Composición Química**

Las propiedades químicas del tejido muscular y del tejido conectivo son de principal importancia para determinar el uso de la carne como alimento. En términos generales se puede decir que los músculos poseen características asociadas con la función que desempeñan en el cuerpo, por ejemplo, poseer grandes cantidades de tejido conectivo (colágenos, elastinas), aquellos que más ejercicio realizan.<sup>1</sup>

**4.2.2 Agua:** Cuantitativamente representa el 76% de la carne roja magra, razón por la cual tiene influencia sobre la calidad de la carne afectando la jugosidad, consistencia, terneza, color y sabor. Por ser el medio universal de las reacciones biológicas, su presencia influye en los cambios que ocurren en la carne durante su almacenamiento y procesado.<sup>1</sup>

**4.2.3 Componentes Inorgánicos:** Solamente el 3.5% del peso corporal del animal es de naturaleza inorgánica o mineral y está constituido por Calcio, Fósforo, Potasio, Azufre, Sodio, Cloro, Hierro y Magnesio; encontrándose elementos como el Manganeso, Cobre, Iodo, Zinc y Cobalto en cantidades traza pero que son esenciales para la salud.<sup>1</sup>

**Tabla N°1:** Contenido de sodio, sal, hierro y zinc de distintos cortes de carne vacuna por 100 gr

Corte	Sodio (mg)	Sal(NaCl gr)	Hierro (mg)	Zinc (mg)
Bife angosto	90	0,23	1,5	3,6
Lomo	100	0,20	2,2	4,2
Colita de cuadril	100	0,20	1,7	3,3
Cuadrada	100	0,20	1,4	2,9
Aguja	100	0,20	2,4	5,4
Paleta	120	0,20	2,1	4,9
Faldita	110	0,20	1,7	4,7
Tapa de asado	90	0,23	1,6	3,7

Fuente: Determinación de macronutrientes y micronutrientes en el despiece de carne de las principales especies de abasto. FEN-FEDECARNE (2009).<sup>3</sup>

**4.2.4 Vitaminas:** en las carnes destaca el contenido de vitaminas del grupo B, tales como la B1 (Tiamina) desempeña un papel importante en el metabolismo de los hidratos de carbono y es promotora y reguladora de muchas reacciones químicas necesarias para el crecimiento y salud del cuerpo. Su deficiencia puede causar fatiga, pérdida de peso, depresión e irritabilidad.

La B2 (Riboflavina) es esencial para la liberación de energía de los carbohidratos, proteínas y grasas. Ayuda a mantener una buena visión y piel saludable. Se cree que una cantidad adecuada de esta vitamina en la dieta promueve la absorción y utilización del hierro, B3 (Niacina) colabora en los sistemas enzimáticos intracelulares en la producción de energía, ayuda a metabolizar los hidratos de carbono, proteínas y grasas.

La vitamina B6 convierte el triptófano a niacina, favorece la absorción de hierro, interviene en el metabolismo de neurotransmisores que regulan el estado de ánimo.

La vitamina B12 participa en la síntesis de ADN, necesaria, al igual que el hierro, contra las anemias y para la renovación de los tejidos.

La carne contiene muy poca vitamina A en forma de Retinol, necesaria para el mantenimiento de los tejidos y la visión.

La carne contiene pequeñas cantidades de otras vitaminas como la E, el ácido pantotínico (B5) y la biotina (B7).<sup>3</sup>

**4.2.5 Minerales:** el hierro en la carne vacuna se encuentra en pequeñas cantidades excepto en ciertos órganos como el hígado y los riñones, las que son relativamente ricas en hierro. La carne contiene hierro hemínico, el cual es muy eficientemente utilizado por nuestro organismo, permitiendo cubrir con mayor facilidad las necesidades de hierro del ser humano. El hierro es indispensable para el buen funcionamiento del cerebro y para lograr un buen rendimiento físico, indispensable para la hemoglobina y prevenir anemias.

El alto contenido en zinc de la carne de vaca facilita a nuestro organismo la asimilación y el almacenamiento de la insulina. El zinc que contiene esta carne, contribuye a la madurez sexual y ayuda en el proceso de crecimiento, además de ser beneficioso para el sistema inmunitario y la cicatrización de heridas y ayuda a metabolizar las proteínas. Al ser rico en zinc, este alimento también ayuda a combatir la fatiga e interviene en el transporte de la vitamina A a la retina. El zinc es esencial para la síntesis de proteína y para la reparación y crecimiento de los tejidos. Su deficiencia a cualquier edad causa una lentitud en el proceso de sanado de heridas.

Además, su absorción es más fácil al provenir de fuentes alimenticias de origen animal que de origen vegetal.

Por otro lado, el fósforo tiene un importante rol en el metabolismo de los carbohidratos, proteínas y grasas. Ayuda al balance ácido-base en sangre y otros tejidos del cuerpo, estimula el desarrollo intelectual. Trabaja junto al calcio y la vitamina D en la formación de huesos y dientes.<sup>3</sup>

**4.2.6 Proteínas:** Son consideradas como las componentes más importantes por su función biológica y en la carne se constituyen en la principal fuente de alta calidad de la dieta humana. Las proteínas son moléculas complejas constituidas por cadenas de aminoácidos, unidos entre sí mediante enlaces amida, formando polímeros llamados polipéptidos. Todo polipéptido tiene un extremo terminal amino y otro carboxilo. Las propiedades y funciones de toda proteína dependen del número y posición relativa de los aminoácidos que posee y de la naturaleza química de sus grupos laterales. Los cambios moleculares que normalmente causan la pérdida de la función biológica de las proteínas se denominan desnaturalización, la cual se produce por:

1- Cambios en el pH que modifica cargas propiciando repulsiones 2- Agentes formadores de enlaces de Hidrógeno

3- calentamiento que determina ruptura de enlaces de Hidrógeno existentes dentro de la cadena

4- agentes destructores de enlaces hidrófobos, como los detergentes, que despliegan las cadenas polipeptídicas.<sup>1</sup>

**4.2.7 Grasas:** La carne posee numerosos lípidos, desempeñando algunos de ellos funciones importantes en el metabolismo como los ácidos grasos esenciales, el colesterol, los fosfolípidos y las vitaminas liposolubles; algunos otros como los ésteres de ácidos grasos son menos activos metabólicamente, pero constituyen una reserva de energía y protegen a los órganos. En la grasa de la carne predominan los triglicéridos. Los ácidos grasos que forman parte de las grasas animales difieren en la longitud de la cadena de átomos de Carbono y en el tipo de enlace que los une. Si el tipo de enlace es sencillo se llaman ácidos saturados, si en la cadena hay uno o más dobles enlaces el ácido se llama insaturado. En la carne predominan los ácidos grasos saturados y los monoinsaturados. Los otros lípidos que se encuentran en la carne son los fosfolípidos, que, aunque en pequeñas cantidades, desempeñan papeles importantes en relación con el aroma y la conservabilidad de la carne y de los productos cárnicos procesados.

La mayor parte de los fosfolípidos presentes en el músculo son fosfoglicéridos con alto grado de insaturación y en los cuales se producen cambios de color, sabor y olor por exposición al aire, intensificados por el calor. El colesterol, aunque componente minoritario de los lípidos, desempeña funciones fisiológicas importantes. El músculo magro de bovinos contiene 70-75mg de colesterol por cada 100 g de tejido. El colesterol ha adquirido interés por su presencia en los depósitos grasos de las arterias de los pacientes enfermos del corazón, en los cuales con frecuencia se observan niveles elevados. El consumo de una cantidad excesiva de colesterol puede aumentar el nivel de la sangre y los tejidos.

No obstante, el colesterol es esencial metabólicamente, es excretado en la bilis. Los niveles en personas sanas son constantes, pero aumentan con la edad y con ciertas dietas y hábitos.<sup>1</sup>

**Tabla N°2:** Contenido de lípidos de distintos cortes de carne vacuna por 100gr

Cortes	Lípidos	AGS	AGM	AGP	Colesterol
Bife angosto	3,2	1,38	1,28	0,26	52
Bola de lomo	3,1	1,27	1,30	0,28	47
Cola de cuadril	2,7	1,11	1,13	0,24	51
Cuadril	2,9	1,25	1,16	0,34	67
Tapa de asado	4,2	1,81	1,68	0,34	60
Cuadrada	1,2	0,49	0,50	0,11	48
Lomo	5,2	2,24	2,08	0,42	54
Nalga	1,1	0,45	0,46	0,10	54
Peceto	1,8	0,74	0,16	0,11	46

Fuente: Determinación de macronutrientes y micronutrientes en el despiece de carne de las principales especies de abasto. FEN-FEDECARNE (2009).<sup>3</sup>

**4.2.8 Hidratos de Carbono:** Todos los tejidos y líquidos tisulares de los animales contienen hidratos de carbono, aunque no en tan altas proporciones, como los vegetales. Se presentan libres o formando parte de los ácidos nucleicos, nucleósidos, nucleótidos; son fuente de energía para el músculo y hacen parte de las sustancias de reserva del organismo. La mayor proporción de los hidratos de carbono que hacen parte del músculo son polisacáridos complejos, muchos de ellos unidos a componentes proteicos. Glucógeno: El polímero de la glucosa denominado glucógeno, se almacena en casi todos los tejidos, hasta que se necesite, pero fundamentalmente en el músculo esquelético y en el hígado, en donde puede alcanzar hasta valores del 2% al 8% del peso húmedo de este último en los mamíferos. El contenido normal de glucógeno en el músculo oscila entre el 0.5% y el 1.3%.<sup>1</sup>

**Tabla N°3:** Contenido de energía y macronutrientes de distintos cortes de carne vacuna por 100 gr

Corte	Humedad (gr)	Cenizas (gr)	Energía (cal)	Proteína (gr)	Grasas (gr)	Hdc (gr)
Bife angosto	68,5	1	166	20,6	8,8	1,1
Lomo	72,8	1,1	126	22,2	4,1	Tr
Colita de cuadril	70,4	1,1	145	22,7	6	Tr
Cuadrada	72,6	1,2	122	22,6	3,5	Tr
Aguja	73,7	1,1	122	21,1	4,2	Tr
Paleta	71,5	1	139	21,2	5,8	0,5
Faldita	63,3	1	230	18,8	17,2	Tr
Tapa	74,4	1	108	22,5	2	Tr

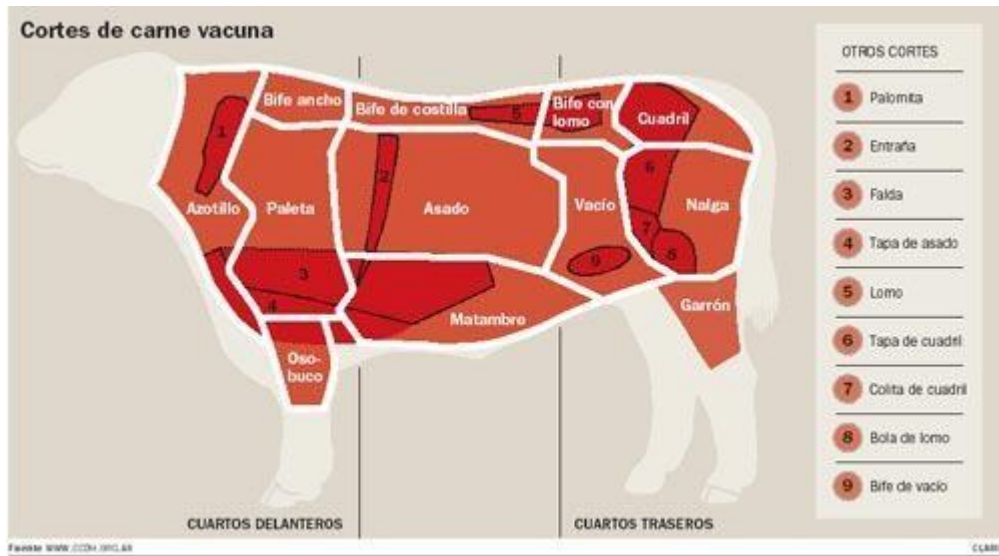
Fuente: Determinación de macronutrientes y micronutrientes en el despiece de carne de las principales especies de abasto. FEN-FEDECARNE (2009).<sup>3</sup>

### 4.3 Tipo de Corte

En Tucumán

- Tira de asado o asado de tira, se dice costilla, costilla especial, de la palomita.
- Bola de lomo se le dice choquizuela
- Cuadrada se le dice tras jamón.
- roast beef se le dice primo
- Al osobuco se le dice puchero especial
- Bife de chorizo se dice lomo
- Bife ancho se dice costeleta
- Peceto se le dice jamón
- Cuadril se le dice verija y a la colita de cuadril se le dice punta de verija

**Imagen N°1: Cortes de Carne Vacuna**



Fuente: Junta Nacional De Carnes De La República Argentina (2001)

**4.4 Importancia de La Alimentación En La Vida de Los Argentinos**

La alimentación o más correctamente los alimentos, típicamente constituyen lo que la teoría económica ha denominado "bienes que satisfacen una necesidad primaria del individuo". Por ello es que en la clasificación tradicional de necesidades primarias, secundarias y terciarias (según el grado de imprescindible de las mismas para mantener la vida), los alimentos aparecen en general satisfaciendo las primeras.

De allí que se trate en muchos casos de bienes cuya elasticidad precio de demanda es baja, esto significa que aún ante un incremento en los precios de la misma no se observan variaciones significativas en la cantidad demandada por la población dada su característica de "imprescindible". La alimentación está positivamente correlacionada con al menos tres cuestiones. La primera es el crecimiento físico, ya que una buena alimentación es imprescindible para asegurar un crecimiento físico razonable (peso y talla) y estar a cubierto de determinadas enfermedades.

La segunda cuestión es el rendimiento físico e intelectual. Nuevamente, la buena alimentación es imprescindible para lograr un rendimiento físico y mental razonable en cualquier etapa de la vida: en la etapa escolar para favorecer el aprendizaje, en la vida activa para poder trabajar con buen rendimiento. Finalmente, la alimentación tiene una visión de largo plazo: una mejor alimentación y una dieta

más equilibrada son una condición necesaria para llegar a una ancianidad en mejores condiciones.<sup>15</sup>

#### 4.5 Guías Alimentarias Para La Población Argentina

10 mensajes para la población argentina de la nueva grafica alimentaria



##### Mensaje 1

Incorporar a diario alimentos de todos los grupos y realizar al menos 30 minutos de actividad física: implica realizar las 4 comidas, comer tranquilos, practicar actividad física regular al menos 3 veces a la semana, elegir alimentos de elaboración casera y mantener una vida activa

##### Mensaje 2

Tomar a diario 8 vasos de agua segura: no debemos esperar a tener sed para tomar agua, debemos incorporar agua segura, sin azúcar o agregados.

##### Mensaje 3

Consumir a diario 4 porciones de frutas y verduras en variedad de tipos y colores:

debemos lavar bien las frutas antes de consumirlas, comer al menos medio plato de ensalada con el almuerzo y cena, 3 frutas por día, y aprovechar las de estación.

#### Mensaje 4

Reduce el uso de sal y el consumo de alimentos con alto contenido de sodio: debemos evitar cocinar con sal, agregarla en mínimas cantidades al final de la cocción, utilizar condimentos aromáticos, disminuir el consumo de embutidos, enlatados, chacinados, etc.

#### Mensaje 5

Limitar el consumo de bebidas azucaradas y de alimentos con elevado contenido de grasas, azúcar y sal: debemos disminuir el consumo de golosinas, azúcar de mesa, gaseosas comunes, dulces, panificadas e pastelería, manteca, margarina, grasa vacuna o de cerdo, crema de leche. Cuando las consumimos debemos controlar la porción.

#### Mensaje 6

Consumir diariamente leche, yogur o queso, preferentemente descremados, debemos incorporar al menos 2-3 porciones al día, elegirlos descremados, controlar las fechas de vencimiento, elegir quesos de pasta semiblanda y blanda, debido a que contienen menos grasa.

#### Mensaje 7

Al consumir carnes quitarle la grasa visible, aumentar el consumo de pescado e incluir huevo: debemos hacer en lo posible una variedad de carnes en la semana, por ejemplo 2-3 veces carne vacuna. 2 veces pollo y 1-2 veces pescados. Siempre cocinarlas bien y elegir cortes magros. Se puede consumir 1 huevo diario por persona, evitando que sea frito.

#### Mensaje 8

Consumir legumbres, cereales preferentemente integrales, papa, batata, choclo o mandioca: al menos 3 veces por semana debemos incluir legumbres, combinadas con arroz o fideos son una buena opción. Elegir cereales integrales como arroz, harinas integrales o con salvado, avena, etc.

#### Mensaje 9

Consumir aceite crudo como condimento, frutas secas o semillas: 2 cucharas soperas al día, promedio, por persona es lo adecuado, pero debe ser aceite crudo, de maíz,

girasol, oliva, canola, etc. Evitar las frituras. Los frutos secos, aceite y semillas aportan “grasas buenas” para el sistema cardiovascular.

#### Mensaje 10

El consumo de bebidas alcohólicas debe ser responsable. Los niños adolescentes y mujeres embarazadas no deben consumirlas. Evitarlas siempre al conducir.<sup>5</sup>

Dichos mensajes publicados por el Ministerio de Salud de la Nación, apuntan a través de mensajes claros a dejar ideas precisas sobre hábitos alimentarios. Dentro de estos mensajes se menciona el consumo de carne recomendado.

## Capitulo N° 5

## MATERIALES Y MÉTODOS

### 5.1 Tipo de Estudio:

Se llevó a cabo un estudio de tipo correlacional ya que midió el grado de relación que existe entre corte de preferencia, precio y zona residencial.

### 5.2 Población:

Personas mayores de 18 años de ambos sexos que compran carne vacuna en 4 diferentes carnicerías ubicadas en zonas residenciales en el norte, sur, este y oeste de san miguel de Tucumán en el mes de marzo del año 2018.

### 5.3 Muestra

100 Personas mayores de 18 años de ambos sexos que compran carne vacuna en 4 diferentes carnicerías ubicadas en zonas residenciales en el norte, sur, este y oeste de san miguel de Tucumán. Durante el mes de marzo del año 2018.

### 5.4 Instrumento de Recolección de Datos:

La encuesta fue diseñada en 2 partes: la primera parte permitió recolectar los datos sobre el grado de conocimiento de la población sobre los beneficios del consumo de carne vacuna, la cual se llevó a cabo mediante un cuestionario cerrado de 10 preguntas. (Anexo 2).

La segunda parte permitió recolectar los datos a través de una grilla donde el encuestado debió seleccionar si consume o no un determinado tipo de carne y marcar la frecuencia con la que lo consume. (Anexo 3).

Esta encuesta fue sometida a 1 prueba piloto previa con 1 pequeño grupo semejante a la muestra. Y luego de esta prueba se la sometió a los ajustes necesarios.

### 5.5 Criterios de Inclusión:

- Mayores de 18 años
- Que asistan a las carnicerías que forman parte de la investigación
- Que deseen participar

#### 5.6 Criterios de Exclusión:

- Menos de 18 años
- Que no deseen participar en la investigación
- Que compren en otras carnicerías que no forman parte de la investigación

#### 5.7 Consideraciones Éticas:

Se les informó a los individuos que concurrían a las carnicerías que formaban parte de la investigación que podían, si así lo deseaban participar de la misma y que sus datos serían resguardados de forma confidencial. Y que podrían abandonar la investigación cuando así lo desearán (Anexo 1).

#### 5.8 Selección de la Muestra

La selección de la muestra fue no probabilístico accidental, ya que se realizó a grupos fácilmente accesibles y hubo un procedimiento de selección informal y arbitraria.

#### 5.9 Hipótesis:

- 1-La población posee bajo nivel de conocimiento acerca de los beneficios nutricionales del consumo de carne vacuna.
- 2- El corte de carne que se consume con mayor frecuencia son los de elevado tenor de grasa.
- 3- El precio de la carne varía según el corte y las distintas zonas al norte, sur, este y oeste de San Miguel De Tucumán.
- 4- La frecuencia de consumo de carne vacuna no coincide con las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la población argentina.

#### 5.10 Variables

- **Nivel de Conocimiento**

##### Definición conceptual:

El conocimiento es la acción de conocer.

Conocer es el acto por el cual un sujeto aprehende un objeto.

Cuando lo representa tal como el objeto es, el sujeto tiene conocimiento verdadero (si bien posiblemente parcial) del objeto. Cuando no lo representa tal como es, el sujeto tiene un conocimiento falso del objeto.

Definición Operativa:

Esta variable se midió a través de un cuestionario cerrado de 10 preguntas, donde el encuestado debió seleccionar entre varias opciones. A cada pregunta se le otorgo 1 punto, siendo el puntaje total de 10 puntos Se tuvo en cuenta las siguientes categorías:

-Nivel de conocimiento alto: cuando los encuestados respondieron correctamente entre 7-10 preguntas.

-Nivel de conocimiento medio: Cuando los encuestados respondieron correctamente entre 4-6 preguntas

-Nivel de conocimiento bajo: Cuando los encuestados respondieron correctamente 3 o menos preguntas.

- **Frecuencia de consumo según tipo de corte**

Definición Conceptual:

Número de veces que aparece, sucede o se realiza la ingesta de un alimento durante un periodo o espacio determinados

Definición Operativa:

Esta variable se midió a través de una grilla donde el encuestado debió seleccionar si consume o no un determinado tipo de carne y marcar la frecuencia con la que lo consume. A cada grupo de opciones se le otorgo un valor.

Se tuvo en cuenta las siguientes categorías:

-Frecuencia de consumo muy alto: Cuando la frecuencia de consumo del encuestado se encuentra entre 6 y 7 días a la semana.

-Frecuencia de consumo alto: cuando la frecuencia de consumo del encuestado se encuentra entre 3 y 5 días a la semana.

-Frecuencia de consumo medio: cuando la frecuencia de consumo del encuestado se encuentra entre 1 y 2 días a la semana.

-Frecuencia de consumo bajo: cuando no consume nunca o consume cada 10 - 15 días.

- **Tipo de Corte**

Definición conceptual:

El tipo de corte de carne.

Definición Operativa:

La variable se midió en una grilla donde el individuo debió marcar el corte que más consume.

- **Precio**

Definición Conceptual:

Valor monetario que se le asigna a un objeto que se desea adquirir y se debe abonar para concretar la operación

Definición Operativa:

Esta variable se midió a través de una grilla en donde se volcó los precios del corte de carne.

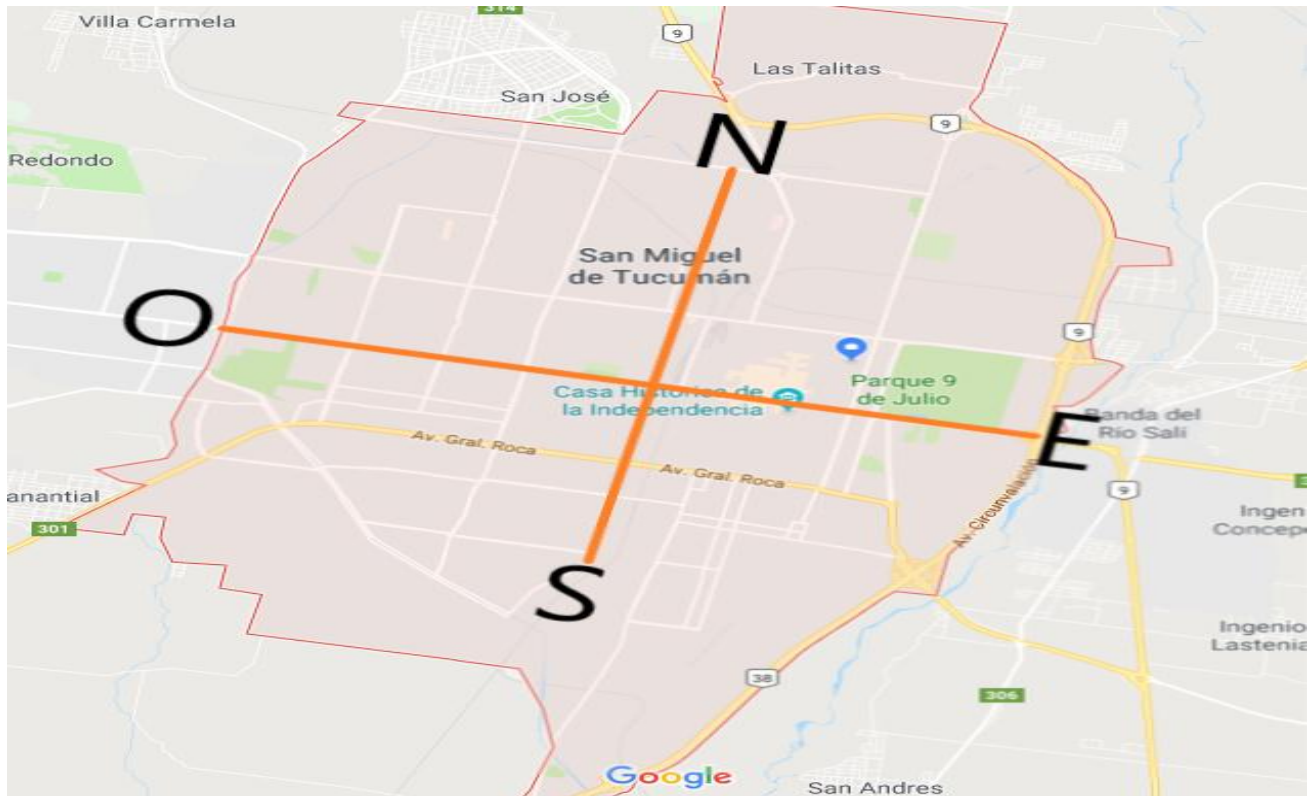
- **Zona residencial**

Definición Conceptual:

Zona de una ciudad que agrupan un conjunto de viviendas, apartadas de zonas comerciales e industriales.

Definición Operativa:

Esta variable se midió a través de la encuesta de conocimiento en donde el individuo debió seleccionar la zona donde reside.



- **Frecuencia de Consumo Según Cantidad**

Definición Conceptual:

Número de veces que aparece, sucede o se realiza la ingesta de un alimento durante un periodo o espacio determinados

Definición Operativa:

Esta variable se midió a través de una grilla donde el encuestado debió seleccionar si consume o no un determinado tipo de carne y marcar la frecuencia con la que lo consume. A cada grupo de opciones se le otorgo un valor.

Se tuvo en cuenta las siguientes categorías:

- Frecuencia de consumo muy alto: Cuando la frecuencia de consumo del encuestado se encuentra entre 6 y 7 días a la semana.
- Frecuencia de consumo alto: cuando la frecuencia de consumo del encuestado se encuentra entre 3 y 5 días a la semana
- Frecuencia de consumo medio: cuando la frecuencia de consumo del encuestado se encuentra entre 1 y 2 días a la semana
- Frecuencia de consumo bajo: cuando no consume nunca o consume cada 10 - 15 días

5.11 Diseño:

El diseño fue no experimental ya que se observó los fenómenos tal y como se dieron en su contexto natural, para después analizarlos. No se manipularon las variables. Corresponde a la categoría de transeccional ya que se recolecto los datos en un solo momento, en un tiempo único.

5.12 Plan de Análisis de Datos:

Todos los datos recolectados fueron volcados en una matriz de datos en el programa Excel. A partir de los mismos se generó tablas, gráficos y otros análisis estadísticos descriptivos junto con la comprobación de hipótesis de interpretación de pruebas no probabilística donde se empleó la técnica de Chi Cuadrado ( $X^2$ ) para hipótesis con una y dos variables.

En la primera hipótesis se empleó la prueba no paramétrica usando la técnica de Chi Cuadrado ( $X^2$ ) para hipótesis con una variable

En la segunda se empleó la prueba no paramétrica usando la técnica de Chi Cuadrado ( $X^2$ ) para hipótesis con una variable

En la tercera se empleó la prueba no paramétrica usando la técnica de Chi Cuadrado ( $X^2$ ) para hipótesis con dos o más variables

En la cuarta hipótesis se empleó la prueba no paramétrica usando la técnica de Chi Cuadrado ( $X^2$ ) para hipótesis con dos o más variable

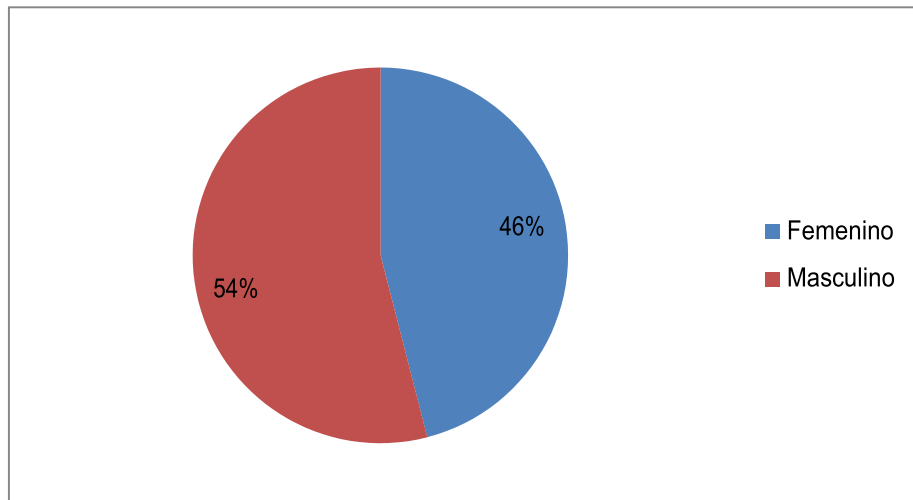
## Capitulo N° 6

## RESULTADOS

En la siguiente investigación se estudiaron un total de 100 personas que viven en San Miguel de Tucumán, a las cuales se les consulto acerca del consumo de carne y el conocimiento sobre su beneficio a nivel nutricional.

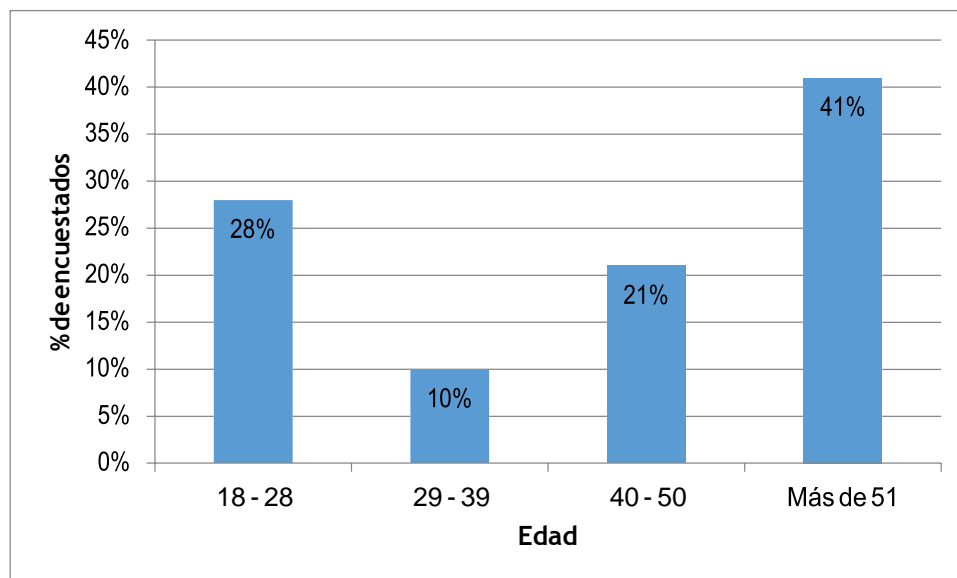
Como se observa en el gráfico N°1 el 54% de los encuestados son varones y el porcentaje restante mujeres.

**Gráfico N°1:** Distribución de frecuencia según sexo (n=100). Período Abril – Mayo. San Miguel de Tucumán



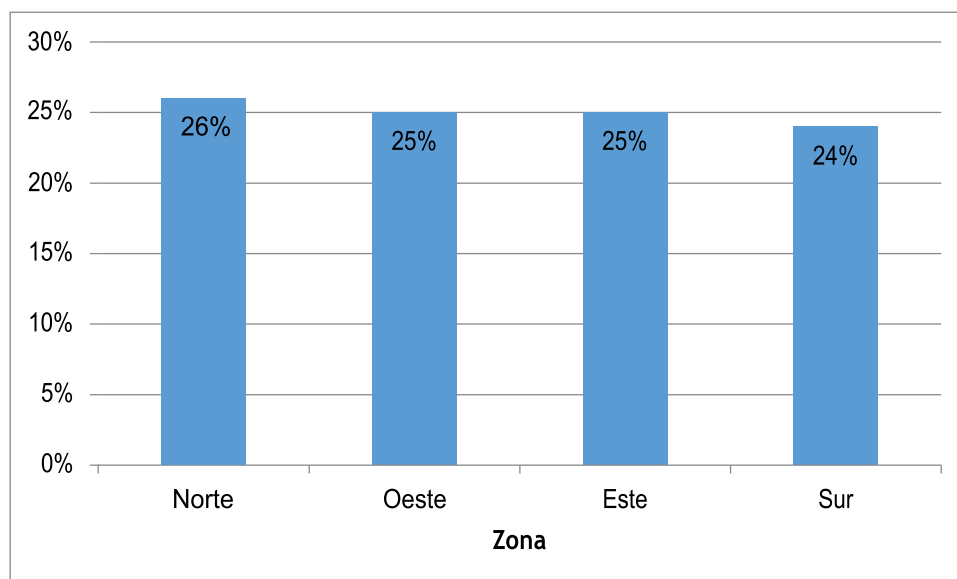
Como se observa en el gráfico N° 2 el 41% de con encuestados tienen más de 50 años.

**Gráfico N°2:** distribución de frecuencia según edad. (n=100)



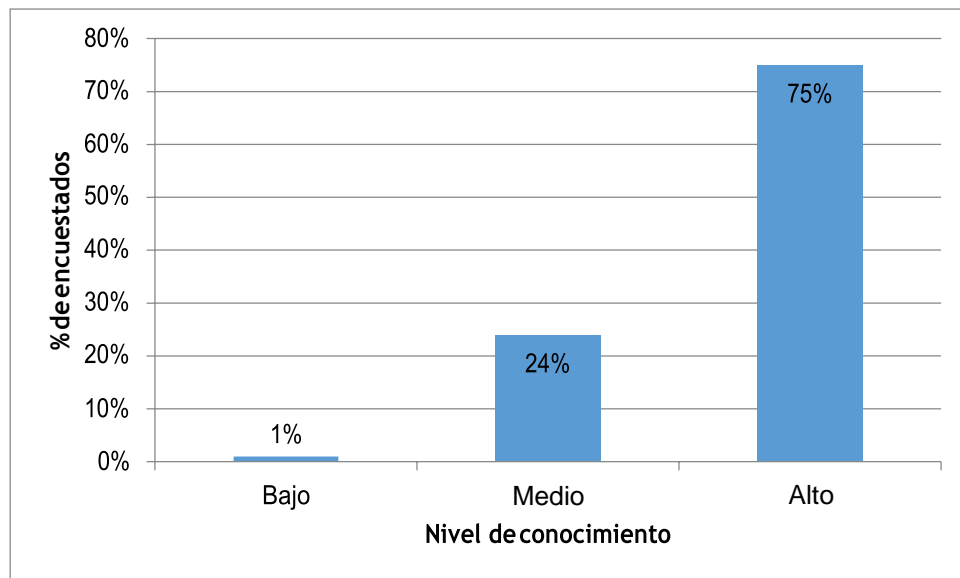
Como se ve en el gráfico N° 3 el 26% de los encuestados viven en zona norte.

**Gráfico N°3:** distribución de frecuencia según lugar de residencia (n=100)



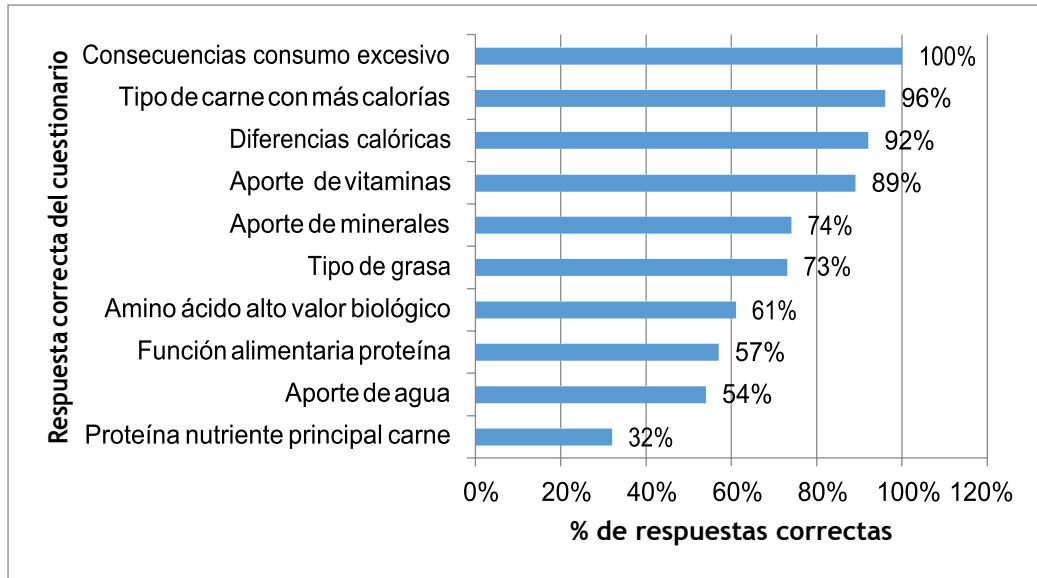
Como se observa en el gráfico N°4 el 75% de los encuestados posee un nivel de conocimiento Alto sobre los beneficios nutricionales del consumo de carne vacuno.  $IC_{95\%} = [66\% - 85\%]$ .

**Gráfico N°4:** distribución de frecuencia según nivel de conocimiento sobre los beneficios nutricionales del consumo de carne vacuno (n=100)



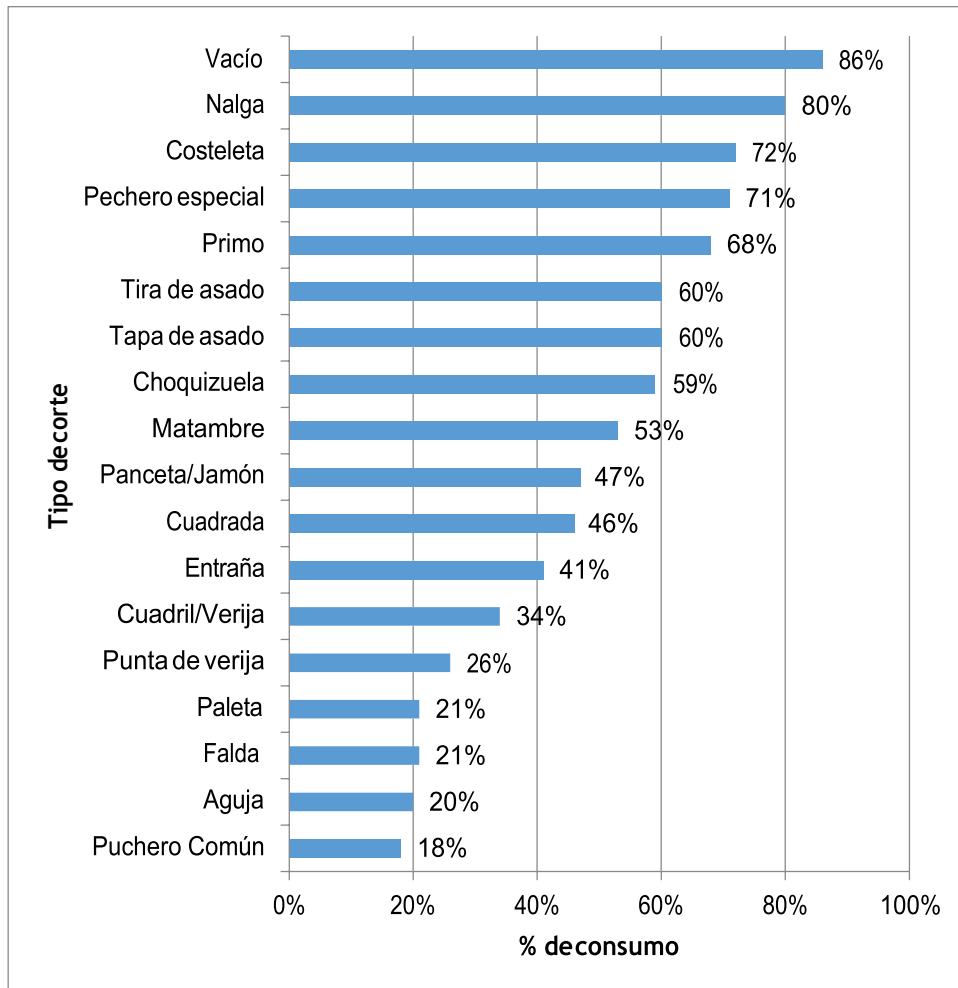
Como se observa en el gráfico N° 5 el 100% de los encuestados sabe las consecuencias del consumo excesivo de carne, seguido del 96% que indico correctamente que tipo de carne posee más calorías.

**Gráfico N°5:** distribución de frecuencia según respuestas correctas del cuestionario sobre nivel de conocimiento de los beneficios nutricionales del consumo de carne vacuno (n=100)



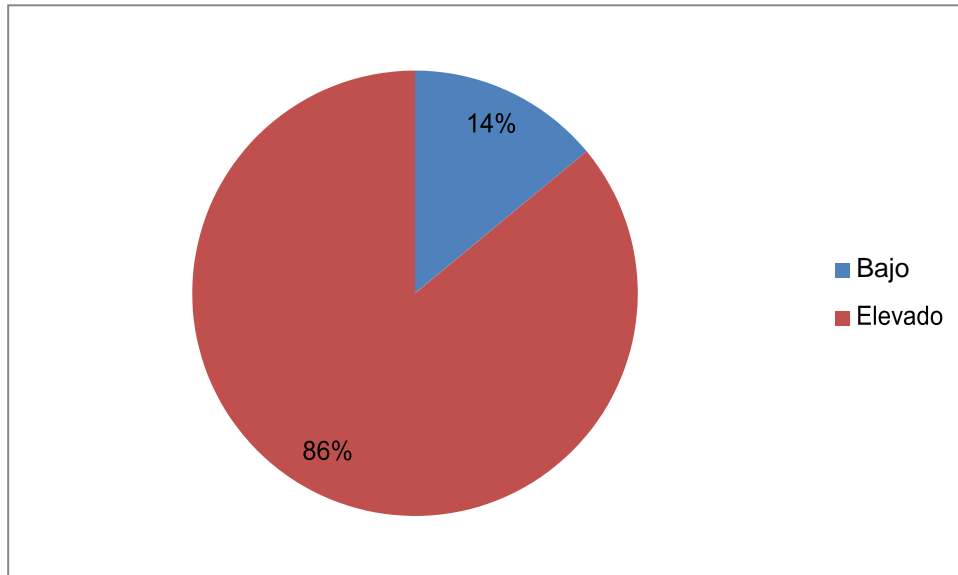
Como se observa en el gráfico N° 6 el corte de mayor consumo es el vacío, 86%, seguido del corte Nalga en un 80%.

**Gráfico N°6:** distribución de frecuencia según tipo de corte que se consume (n=100)



Como se observa en el gráfico N° 7 el 86% de los encuetados consume algún tipo de carne con elevado tenor graso.  $IC_{95\%} = [79\% - 92\%]$ .

**Gráfico N°7:** consumo de carne según el tenor graso (n=100)



**Tabla N°4:** distribución de frecuencia según tipo de corte y frecuencia de consumo.  
(n=100)

Corte	Frecuencias de consumo				
	No consume	Cada 10 a 15 días	1 a 2 veces por semana	3 a 5 veces por semana	6 a 7 veces por semana
Choquizuela	41%	20%	26%	13%	0%
Cuadrada	54%	11%	18%	17%	0%
Primo	32%	5%	50%	13%	0%
Puchero especial	29%	28%	29%	14%	0%
Puchero Común	82%	10%	8%	0%	0%
Costeleta	28%	18%	39%	9%	6%
Panceta/Jamón	53%	5%	27%	15%	0%
Cuadril/Verija	66%	10%	17%	7%	0%
Punta de verija	74%	10%	14%	2%	0%
Vacío	14%	31%	46%	9%	0%
Matambre	47%	23%	25%	5%	0%
Tapa de asado	40%	32%	21%	7%	0%
Entraña	59%	23%	12%	6%	0%
Tira de asado	40%	32%	21%	7%	0%
Paleta	79%	0%	15%	6%	0%
Falda	79%	6%	15%	0%	0%
Aguja	80%	11%	9%	0%	0%
Nalga	20%	6%	59%	15%	0%

Se observa en la tabla N° 4 que el corte que no se consume es el Puchero común en un 82% de los casos. El corte que más se consume cada 10 a 15 días es la tapa o tira de asado, en un 32% de los casos. El corte que más se consume de 1 a 2 veces por semana es la nalga, en un 59% de los casos.

El corte que más se consume de 3 a 5 veces por semana es la cuadrada, en un 17% de los casos. El corte que más se consume de 6 a 7 veces por semana es la costeleta, en un 6% de los casos.

## Capitulo N° 7

## COMPROBACIÓN DE HIPÓTESIS

**Tabla N°5:** Comprobación de hipótesis 1 (Test Chi Cuadrado) (n=100)

**La población posee bajo nivel de conociendo acerca de los beneficios nutricionales del consumo de carne vacuno**

**H<sub>1</sub>: Existe una diferencia sobre el conocimiento de los beneficios nutricionales del consumo de carne vacuno.**

**H<sub>0</sub>: No existe una diferencia sobre el conocimiento de los beneficios nutricionales del consumo de carne vacuno.**

Nivel de conocimiento	Bajo	Medio	Alto	X <sub>crítico</sub> (0,05)	X <sub>empírico</sub>	Conclusión
%	1%	24%	75%	5,99	85,97	Se cumple H <sub>1</sub>

Se observa que existe una diferencia en las proporciones del nivel de conocimiento sobre los benéficos de la carne vacuna. Esta diferencia tiende a un nivel de conocimiento alto.

**Tabla n°6:** Comprobación de hipótesis 2 (Test Chi Cuadrado) (n=100)

**El precio de la carne varía según las distintas zonas al norte, sur, este y oeste de San Miguel De Tucumán**

**H<sub>1</sub>: Existe una diferencia sobre precio de la carne varía según las distintas zonas.**

**H<sub>0</sub>: No existe una diferencia sobre precio de la carne varía según las distintas zonas.**

F <sub>crítico</sub> (0,05)	F <sub>empírico</sub>	Conclusión
1,8155404	10,6679191	Se cumple H <sub>1</sub>

Se observa que existe diferencia en los precios de los distintos cortes de carne según la zona

**Tabla N°7:** Comprobación de hipótesis 3 (Test Chi Cuadrado) (n=100)

**El corte de carne que se consume con mayor frecuencia son los de elevado tenor graso**

**H<sub>1</sub>: Existe una diferencia sobre la frecuencia de consumo de carne según su tenor graso.**

**H<sub>0</sub>: No existe una diferencia sobre sobre la frecuencia de consumo de carne según su tenor graso.**

<b>Tenor Graso</b>	Bajo	Elevado	$X_{crítico}$ (0,05)	$X_{empírico}$	Conclusión
%	14%	86%	3,84	51,84	Se cumple H <sub>1</sub>

Se observa que existe una diferencia en las proporciones de consumo de carne según su tenor graso. Esta diferencia tiende a un consumo de carne de alto tenor graso.

**Tabla N°8:** Comprobación de hipótesis 4 (Test Chi Cuadrado) (n=100)

**La frecuencia de consumo de carne vacuna no coincide con las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la población Argentina**

**H<sub>1</sub>: Existe una diferencia sobre la frecuencia de consumo de carne según recomendaciones de las Guías Alimentarias para la población Argentina.**

**H<sub>0</sub>: No existe una diferencia sobre sobre la frecuencia de consumo de carne según recomendaciones de las Guías Alimentarias para la población Argentina.**

<b>Recomendaciones de las Guías Alimentarias para la población Argentina</b>	<b>Cumple</b>	<b>No cumple</b>	<b>X<sub>crítico</sub> (0,05)</b>	<b>X<sub>empírico</sub></b>	<b>Conclusión</b>
<b>%</b>	92%	8%	3,84	35,28	Se cumple H <sub>1</sub>

Se observa que existe una diferencia en las proporciones de consumo de carne según las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la población argentina. Esta diferencia tiende a un cumplimiento de las recomendaciones.

## Capitulo N° 8

## DISCUSIÓN

En la investigación realizada, se trabajó con un grupo de 100 personas, de las cuales el 54% fueron de sexo masculino y el restante de sexo femenino.

La muestra estuvo conformada en un 41% por individuos mayores de 51 años, lo que podría entenderse porque es la franja etaria de personas que concurren a comprar su mercadería.

El 28% de los encuestados tenía entre 18 a 28 años de edad, lo que también podría entenderse como la franja etaria de estudiantes universitarios que muchas veces viven solos y concurren a comprar su mercadería.

Con respecto a la zona de residencia, no se observaron variaciones significativas entra zona sur, este, oeste y norte mientras que si hubo una variación con respecto a los precios

De los resultados obtenidos se pudo observar que un 75% obtuvo un alto nivel de conocimiento sobre el consumo de carne vacuna. Lo que se puede corroborar con un estudio realizado sobre el consumo de carne en el año 2014.<sup>1</sup> En este estudio se pudo destacar el elevado conocimiento que posee la población acerca de las propiedades nutricionales que contiene la carne, el contenido de nutrientes que posee y la importancia de incorporarla en la alimentación en forma habitual.

En enero del 2018 el consumo promedio per capita de carne vacuna se encuentra en 63,4 kg, no se registra un consumo tan elevado desde el año 2015 el cual era 58,6 kg en promedio anual.<sup>5</sup>

El objetivo de este estudio fue evaluar la modalidad de consumo de la carne vacuna, evaluando sobre la frecuencia, preferencia de corte, lugar de compra y nivel de información sobre las propiedades que posee.

A partir del análisis de los datos recolectados se pudo observar que el 84% de la muestra consume cortes de carne de tenor graso elevado, lo que podría entenderse como Cuadra, Peceto, Cuadril, Punta de Cuadril, Paleta, Nalga, Aguja, Falda y Tapa de asado. Estos datos se pueden comparar con el mismo estudio anteriormente citado sobre el Consumo de carne, en el año 2014.<sup>12</sup> En este estudio se pudo determinar que el 94% de la muestra consume carne vacuna. Con respecto a los datos observados sobre la frecuencia de consumo de carne vacuna se pudo concluir que coincide con las recomendaciones de las Guías Alimentarias para la Población

Argentina.<sup>14</sup> Estos datos no coinciden con otras investigaciones ya realizadas sobre consumo de Carne en el año 2014, donde concluyó que el 55% de la muestra consume carne vacuna más de 3 veces por semana.<sup>12</sup>

Se observa que el corte de mayor consumo es el vacío, 86%, seguido del corte Nalga en un 80%. Lo que se puede corroborar con un estudio realizado sobre el consumo de carne, en el año 2014.<sup>12</sup> En este estudio se pudo determinar que el vacío es el corte de preferencia en la población argentina, esto podría deberse a que es un corte sabroso y de costo promedio.

Con respecto a los cortes de carne menos consumidos fueron el puchero común en un 82% de los casos seguido del corte aguja en un 80%. Lo que se puede corroborar con un estudio realizado en el año 2005 sobre uso y actitudes del consumo de carne vacuna. En este estudio se pudo determinar que el corte Aguja es uno de los menos consumidos por la población Argentina.<sup>15</sup>

El 6% de los encuestados consume el corte de carne vacuna costeleta de 6 a 7 veces a la semana mientras que el corte tira de asado o entraña es consumido en un 32% cada 10 a 15 días al mes. Lo cual no se pudo corroborar con dicho estudio realizado en el año 2005 sobre uso y actitudes del consumo de carne vacuna.<sup>15</sup>

## Capitulo N° 9

## CONCLUSIÓN

A partir de los resultados encontrados en esta investigación se puede concluir lo siguiente:

- Existe un alto nivel de conocimiento sobre los beneficios del consumo de carne vacuno en el 75% de la muestra.
- La totalidad de la muestra conoce las consecuencias del consumo excesivo de carne vacuna.
- El corte de mayor consumo es el vacío en un 86% de los encuestados seguido de la nalga en un 80%.
- El corte que no se consume en un 82% de los casos es el puchero común.
- Cada 10 a 15 días el corte que más se consume es la tira de asado en un 32% de los casos.
- Cada 1 a 2 veces a la semana el corte que más se consume es la nalga en un 59% de los casos.
- De 3 a 5 veces a la semana es la cuadrada el corte que más se consume en un 17% de los casos.
- De 6 a 7 veces por semana el corte que más se consume es la costeleta en el 6% de los casos.
- El precio de la carne varía según la zona residencial y tipo de corte.
- El 86% de la muestra consume cortes de carne de elevado tenor graso.
- Un 92% de la muestra cumple con las recomendaciones de las guías alimentarias para la población Argentina.

## Capitulo N° 10

## PROPUESTAS

- Talleres educativos donde el consumidor pueda informarse él porque es importante consumir carne.
- Generar políticas por parte del estado que subsidien los cortes de carne con menor aporte graso.
- Talleres educativos para frigoríficos y carnicerías sobre el contenido graso de los distintos cortes de carne.

## Capitulo N° 11

## BIBLIOGRAFÍA

1. Alonso D. R. M., Arango M. C. M., Restrepo R. A., Amezquita C. A. (Año 2001) Industria de carne editado por la universidad nacional de Colombia en la ciudad de Medellín.
2. Código Alimentario Argentino (Año 2017) Cap. IV Alimentos Cárneos Y Afines Art. 247 – 248.
3. Gaspar V. T., Calle P. S., Moreno R. E., (Año 2010) Guía nutricional de la carne. Fundación Española de la nutrición
4. Galvis L. A. (Año 2000) La demanda de carnes en Colombia: un análisis econométrico. Disponible en <http://www.banrep.gov.co/sites/default/files/publicaciones/archivos/DTSER13-Carnes.pdf>
5. Guías alimentarias para la población Argentina (Año 2016) <http://www.msal.gob.ar/ent/index.php/informacion-para-ciudadanos/menos-sal-vida/482-mensajes-y-grafica-de-las-guias-alimentarias-para-la-poblacion-argentina>
6. Hernández S. R., Fernández C. C. y Baptista L. (Año 2010) Metodología de la Investigación (5 ed.). México. D.F. McGraw-Hill interamericana.
7. Hernández, Rolando A. (2002). “Carne Argentina: Una Especialidad” Área de Investigación - Estación Experimental Agropecuaria General Villegas, INTA. Publicación Técnica N° 38, ISSN.
8. Instituto de promoción de la carne vacuna Argentina “Consumo promedio anual” [http://www.ipcva.com.ar/estadisticas/vista\\_consumos\\_promedio.php](http://www.ipcva.com.ar/estadisticas/vista_consumos_promedio.php)

9. Mahan, L.; Escott-Stump, S. Et (Año 2009). Dietoterapia de Krause. Barcelona, España. Editorial: Masson
10. Organización De Las Naciones Unidas Para La Alimentación Y Agricultura “Carne y Productos Cárnicos” (Año 2018)  
<http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/home.html>
11. Organización De Las Naciones Unidas Para La Alimentación y Agricultura  
[http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/backgr\\_composition.html](http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/backgr_composition.html)
12. Ramírez M., Riba G., Carlón M., González M., (Año 2014) Consumo De Carne Vacuna Mar Del Plata.
13. Schnettler M. B., Silva E. R., Sepúlveda B. N. (Año 2008). Consumo de carne en el sur de Chile y su relación con las características sociodemográficas de los consumidores. Rev Chile nutr vol (35), suplemento nº1, pags: 262 – 270. Disponible en [http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071775182008000400002&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S071775182008000400002&script=sci_arttext)
14. Schnettler M. B.; Manquilef B. O.; Miranda V. H. (Año 2006) Hábitos de consumo de carne bovina en Temuco, IX región de Chile. Idesia Vol. (24) Nº 2; 15-23. Disponible en [http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0718-34292006000200003](http://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-34292006000200003)
15. TNS Gallup Argentina. (Año 2005). El consumo de carne vacuna en la Argentina. Buenos Aires. Editorial: IP
16. Valero T. G., Del Pozo S. P, Ruiz E., Ávila J. M., (2011) Guía Nutricional De La Carne España, Madrid Editorial FEN

## Capitulo N° 12

## ANEXOS

### 12.1.1 Anexo 1 Consentimiento Informado

He leído la información proporcionada o me ha sido leída. He tenido la oportunidad de preguntar sobre ella y se me ha contestado satisfactoriamente las preguntas que he realizado. Consiento voluntariamente participar en esta investigación como participante y entiendo que tengo el derecho de retirarme de la investigación en cualquier momento.

Yo \_\_\_\_\_ estoy de acuerdo de participar de la investigación Titulada Consumo de carne y fluctuaciones en el precio del mercado.

Firma \_\_\_\_\_ Fecha \_\_\_\_\_

12.2.1 Anexo 2: Instrumento de Medición de Nivel de Conocimiento

Sexo F	M	Norte
Edad 18 – 28		Zona residencial Sur
29 – 39		Este
40-50		Oeste
+ 51		

1. ¿Cuál es el principal nutriente que posee la carne vacuna?
  - Hidratos de carbono
  - Proteínas
  - Grasas
  
2. ¿Qué tipo de aminoácidos contienen las proteínas de la carne que se considera de alto valor biológico?
  - Aminoácidos ramificados
  - Aminoácidos aromáticos
  - Aminoácidos esenciales
  - Aminoácidos Azufrados
  
3. ¿Qué función tienen las proteínas de los alimentos como la carne?
  - Forma y repara tejidos
  - Previene enfermedades
  - Refuerza el sistema inmunológico
  - Aporta energía
  - Todas son correctas
  
4. ¿Qué tipo de grasa posee la carne vacuna?
  - Saturados
  - Monoinsaturados

- Poliinsaturados
5. ¿La carne vacuna aporta agua?
- Si
  - No
6. ¿La carne vacuna aporta minerales?
- Si
  - No. ¿Cuales? \_\_\_\_\_
7. ¿La carne de vaca aporta vitaminas?
- Si
  - No. ¿Cuales? \_\_\_\_\_
8. ¿Existe diferencia de calorías entre las carnes rojas y blancas?
- Si
  - No
9. ¿Cuál tiene más calorías?
- Blanca
  - Roja
10. ¿Por qué no se debe consumir carne en exceso?
- Por su bajo contenido de hidratos de carbono.
  - Por su alto contenido de agua.
  - Por su contenido de colesterol y triglicéridos.

12.2.2 Anexo 3: Instrumento de Medición del Tipo de Corte, El Precio Y La Frecuencia de Consumo

Corte	Consumo		Frecuencia				Precio (kg)
	Si	No	7 – 6 Veces X sem	5 – 3 Veces X sem	2 – 1 Veces X sem	Nunca o cada 10 - 15 Días	
Choquizuela							
Cuadrada							
Primo							
Puchero especial							
Puchero común							
Costeleta							
Peceto/jamón							
Cuadril/Verija							
Punta de verija							
Vacío							
Matambre							
Tapa de asado							
Entraña							
Tira de asado							
Paleta							
Falda							
Aguja							
Nalga							