

## Capítulo 6

# Representación social del consumo de carne de cerdo desde la perspectiva de las mujeres cartageneras

Elincer Elles Navarro<sup>1</sup>  
Yudieth Arrieta Álvarez<sup>2</sup>

### Resumen

---

Las Autoridades Sanitarias promueven políticas que permiten garantizar el derecho a la alimentación sana, los programas nutricionales deben incluir las Representaciones sociales como un insumo importante del diseño por la influencia que ellas tienen sobre la conducta alimentaria. El objetivo de la investigación es describir la representación social, las prácticas higiénicas, preparación y valor nutricional del consumo de carne de cerdo en mujeres cartageneras, a través de la aplicación de un cuestionario en el I y II periodo de 2013, se utilizó una muestra de 342 mujeres. Los resultados mostraron que el grupo etario más frecuente es el comprendido entre 30 a 40 años, el nivel educativo que predominó es secundario, la población respondió que la carne es económicamente accesible, consumen la carne de 1 a 2 veces por semana, que es un alimento nutritivo, pero es un riesgo para la salud por la presencia de microorganismos y grasas, el lugar de compra de la carne es almacén de cadena y observan la textura y color, compran el producto fresco, al preparar la carne no utilizan tabla y cuchillo diferentes para hacer otros cortes de otros alimentos y la forma de cocción utilizada es frito.

---

1 Máster en Gestión alimentaria. Docente. Corporación Universitaria Rafael Núñez, Programa de Bacteriología. Grupo GEPSA. Línea de investigación ambiente y Salud. Elincer.elles@curnvirtual.edu.co

2 Bacteriólogo egresado. Corporación Universitaria Rafael Núñez. Programa de Bacteriología.

**Palabras clave:** Cerdo, prácticas higiénicas, representación social, valor nutricional, ama de casa

## Introducción

La alimentación está relacionada con las representaciones sociales (RS) asociadas a los alimentos, Moscovici, uno de los primeros investigadores de las RS, las define como formas de pensamiento social que incluyen informaciones, creencias, actitudes, prácticas y experiencias. Las RS proveen contenidos significativos a los comportamientos y son útiles en el diseño de intervenciones. Los programas nutricionales deben incluir las RS como un insumo importante del diseño por la influencia que ellas tienen sobre la conducta alimentaria y el impacto de los programas. (Prada G, 2006) .

En gran parte de la población colombiana se presenta un enfoque muy negativo sobre la carne porcina, por aspectos como: mala para la salud, muy grasosa, produce colesterol, producida con poca higiene, alto precio, transmite enfermedades, alimento rico en calorías que favorece el aumento de peso, alimento rico en grasas saturadas perjudiciales para el corazón. (Melo, 2011) (Porcicol.org, 2012), pero a pesar de estos aspectos negativos el consumo de la carne de cerdo a nivel mundial y en Colombia va en aumento. La producción porcina está distribuida por todo el mundo, con exclusión de algunas regiones que mantienen ciertas reservas culturales y religiosas en relación con el consumo de carne de cerdo (FAO, 2013).

En los reportes de la Asociación Colombiana de Porcicultores-Fondo Nacional de la Porcicultura para 2012 y la Encuesta de Sacrificio de Ganado del Departamento Administrativo Nacional de Estadística (DANE, 2012) se puede observar un crecimiento sostenido en el beneficio porcino así como de la carne de cerdo disponible. En el país, en la última década, la producción porcina ha aumentado en 108%: esta carne es para consumo interno. Se observa que en el periodo comprendido entre enero y mayo de 2011 se sacrificaron en el país 1.018.833 cabezas mientras que en 2012 en el mismo periodo fueron 1.136.557 cabezas, presentando un incremento del 11,55 %. (DANE, 2012) Así mismo la percepción que tienen las amas de casa sobre la carne de cerdo en el año 2011 mejoró frente al año 2010, así lo reveló el estudio Brand Tracking & Brand Equity amas de casa. (Porcicol.org, 2012).

El consumidor juega un papel importante dentro de la producción y comercialización de carne, dado que es el único que puede exigir un producto con los respectivos estándares de calidad, no deben adquirir las canales colgadas, que esté en mesones de madera o expuestas al ambiente y en lugares donde no den garantía de lo que se adquiere. Actualmente el mercado de la carne de cerdo está demandando un producto exigido por el consumidor que reúna una serie de características o combinación de factores, como son: comestible, nutritivo, inocuo y atractivo en apariencia, apetitoso. En gran parte de la población hay un enfoque muy negativo sobre la carne porcina, principalmente en relación a la cantidad de grasa que contiene, en efecto, los aspectos que se analizan para determinar la calidad de las carnes pasan por el contenido de grasas, calorías y colesterol. Varios estudios relacionados han encontrado que la carne porcina contiene menores niveles de grasas y colesterol que muchos alimentos de origen animal. En gran parte de la población hay un enfoque muy negativo sobre la carne porcina, principalmente en relación a la cantidad de grasa que contiene, en efecto, los aspectos que se analizan para determinar la calidad de las carnes pasan por el contenido de grasas, calorías y colesterol. Varios estudios relacionados han encontrado que la carne porcina contiene menores niveles de grasas y colesterol que muchos alimentos de origen animal. En gran parte de la población hay un enfoque muy negativo sobre la carne porcina, principalmente en relación a la cantidad de grasa que contiene, en efecto, los aspectos que se analizan para determinar la calidad de las carnes pasan por el contenido de grasas, calorías y colesterol. Varios estudios relacionados han encontrado que la carne porcina contiene menores niveles de grasas y colesterol que muchos alimentos de origen animal. Para obtener producto de calidad los consumidores deben escoger el sitio adecuado para compra de su producto, ya que el beneficio, distribución y expendio son factores determinantes para la calidad de este producto; Además de escoger sitios adecuados para la compra de la carne de Cerdo los consumidores de este producto deben tener especial cuidado con la manipulación de esta carne en cada uno de los hogares, es así como las temperaturas de conservación, las temperaturas de cocción y las prácticas higiénicas utilizadas permiten que la carne mantenga sus propiedades órgano-sensoriales, nutritivas e impidan la contaminación cruzada del producto (OMS, 2007). Citando lo anterior los riesgos para la salud humana pueden estar relacionados con la calidad e inocuidad del producto, cuyos aspectos están directamente

relacionados con los procesos de sacrificio, la elaboración y el consumo (FAO, 2012) .

En la población Cartagenera se observan expendios de carne de cerdo unos con las condiciones adecuadas para la distribución y otros que a simple viste no cuentan con los parámetros exigidos por la con la resolución 4282 DE 2007 (21 de noviembre de 2007). (Ministerio de Protección social, 2007) Sumado a esto se encontró que en Colombia para el 2008 según última resolución del INVIMA hay alrededor de 18 plantas de desposte y 146 plantas de beneficio porcino registradas ante el INVIMA que presentaron plan gradual de Cumplimiento de las cuales ninguna planta pertenecen a Bolívar ni de Cartagena (INVIMA, 2008). Y según el diario del Huila en el país se presentó para el año 2013 un 25 por ciento de sacrificio ilegal (Diario del Huila, 2014).

Las Autoridades Sanitarias y la Comunidad Científica promueven políticas, sectoriales y comunitarias que permiten garantizar el derecho a la alimentación sana con equidad en las diferentes etapas del ciclo de vida, a través de estrategias enmarcadas en los siguientes componentes, disponibilidad y acceso a los alimentos, Consumo y aprovechamiento biológico e Inocuidad y calidad de los alimentos (Minsalud, 2012). El objetivo de la investigación es describir la representación social, las prácticas higiénicas, preparación y valor nutricional del consumo de carne de cerdo en mujeres cartageneras, la información obtenida permitirá identificar la procedencia de la carne de cerdo que consumen los cartageneros, las prácticas en su elaboración, los mitos referentes a este producto, si la población considera que es un producto nutritivo, si considera que es accesible a su presupuesto, dicha información puede servir a las Autoridades Sanitarias y la Comunidad Científica, asociaciones de porcicultores a promover campañas de concienciación para formar a los consumidores en hábitos de vida saludables.

## **Materiales y Métodos**

Estudio descriptivo, basado en la utilización de técnicas cuantitativas de tipo cuestionario en el que fueron incluidas 342 mujeres con edades comprendidas entre 20 a 70 años seleccionados por muestreo aleatorio simple (Ospina, 2011; Ospina, 2011) a partir del número de habitantes Mujeres de Cartageneras con edades comprendidas entre 20 a 70 años que según datos del DANE (DANE, 2012) es de 136,600, utilizando un margen de confiabilidad del 95% (para un valor de  $Z=1,96$ ), un error de estimación o margen de error ( $\epsilon$ ) del 5% con un valor máximo de P y Q del 50% cada uno (0,5). Posteriormente se tuvieron en cuenta las consideraciones éticas y aplicación del cuestionario, en esta fase del proyecto se expone a las encuestadas sobre las consideraciones éticas de la investigación, firmando así el consentimiento informado como aprobación para hacer parte de la investigación y se aplica el cuestionario en la población seleccionada, el cuestionario está construido con 20 preguntas. Las cuales darán respuesta a los Datos personales (3 preguntas), Conocimiento acerca de las propiedades nutricionales de la carne de Cerdo (4 preguntas), Prácticas higiénico sanitarias en el manejo de la carne de cerdo y forma de preparación (8 preguntas) y Representación social (5 preguntas). La descripción de las variables se realizó mediante frecuencias e intervalos de confianza utilizando programa Excel estadística.

### **Declaración de aspectos éticos y conflicto de intereses**

Para su realización esta investigación tuvo en cuenta las normas éticas de la Declaración de Helsinki y la Resolución N° 8430 de 1993 del Ministerio de Salud y Protección Social de la República de Colombia. Se solicitó el consentimiento para que las mujeres pudieran participar en la investigación. Esta investigación fue realizada por profesionales con conocimiento y experiencia para cuidar la integridad del ser humano. De igual forma se protegió la privacidad de los participantes.

## Análisis de los resultados

Se incluyeron 342 mujeres con edades comprendidas entre 20 a 70 años, en este estudio se encontró que la edad con mayor predominio es la comprendida entre 40 a 30 año con una frecuencia de 0,5439 (186/342; IC 95% 0,4909 a 0,5959).

El nivel educativo de la población fue secundaria con una frecuencia de 0,5029 (172/342; IC 95% 0,4502 a 0,5556). El estrato social más frecuente fue el estrato 2 con 0,3041 (104/342; IC 95% 0,2577 a 0,3548).

Con respecto a los conocimiento acerca de las propiedades nutricionales de la carne de cerdo la población de estudio considera que las proteínas de la carne de Cerdo tiene una calidad media con una frecuencia del 0,3889 (133/342; IC 95% 0,3387 a 0,4415). Con respecto al tipo de grasa que contiene la carne de cerdo la población de estudio no tiene conocimiento del tipo de grasa contiene la carne de Cerdo con una frecuencia de 0,6053 (270/342; IC 95% 0,5526 a 0,6556). Consideran que las grasas del Cerdo no son buenas para la salud con una frecuencia de 0,7836 (268/342 IC 95% 0,7370 a 0,8240). Entre la carne de Vaca, Cerdo y Pollo consideran que la carne de Cerdo es la que contiene mayor contenido de grasa con una frecuencia de 0,6053 (IC 95%; 0,5526 a 0,6556).

Ante las preguntas relacionadas con Practicas higiénico sanitarias en el manejo de la carne de Cerdo y formas de preparación se encontró que el lugar de compra de la carne de Cerdo es almacén de cadena con una frecuencia de 0,4298 (147/342; IC 95% 0,3784 a 0,4828). Al momento de comprar la carne de Cerdo la población observa la textura y color de la carne así como la presencia de bolsita transparente con una frecuencia de 0,8099 (277/342; IC 95% 0,7650 a 0,8480). Al comprar la carne de Cerdo la población lo adquiere fresco con una frecuencia del 0,7310 (250/342; IC 95% 0,6816 a 0,7752). Al comprar carne fresca la dejan fuera de la nevera menos de dos horas con una frecuencia de 0,959 (328/342; IC 95% 0,9325 a 0,9755).

Al preparar la carne de Cerdo no utilizan tabla y cuchillo diferentes para hacer otros cortes de verduras u otros alimentos con una frecuencia de 0,5468 (160/342; IC 95% 187/342; 0,4938 a 0,5987). La forma de cocción que más utiliza la población para preparar la carne de Cerdo es frito con

una frecuencia de 0,4678 (160/342; IC 95%; 0,4156 a 0,5208). Consumen la carne de Cerdo con piel con una frecuencia de 0,5556 (190/342; IC 95% 0,502 a 0,6073). Al cocinar la carne de Cerdo permiten que adquiera una coloración rosada con una frecuencia del 0,7544 (258/342; IC 95% 0,7061 a 0,7970).

Con respecto a la representación social de la carne de Cerdo la población de estudio respondió que la carne Cerdo es económicamente accesible con una frecuencia de 0,8509 (291/342; IC 95% 0,8092 a 0,8847). Consumen la carne de Cerdo de 1 a 2 veces por semana con una frecuencia de 0,8947 (306/342; IC 95% 0,8577 a 0,9230) consideran que la carne de Cerdo es un alimento nutritivo con una frecuencia de 0,5906 (202/342; IC 95% 0,5378 a 0,6415). Consideran que la carne de Cerdo es un riesgo para la salud con una frecuencia de 0,5702 (195/342; IC 95% 0,5172 a 0,6216). Y describen que la carne de Cerdo puede tener microorganismos que dañen la calidad del alimento y la salud del consumidor con una frecuencia de 0,7368 (252/342 IC 95% 0,6877 a 0,7807).

## Discusión

El análisis de los resultados se compararon con los estudios realizados (Porcicol.org, 2012) (Marotta., 2011) y (Marotta, 2010); En nuestro estudio se utilizó una población con edades comprendidas entre 20 a 70 años de cuatro niveles socioeconómicos y se realizaron 315 entrevistas igual que (Porcicol.org, 2012) donde el estudio tuvo como objetivo conocer el comportamiento y percepción de las amas de casa frente a la carne de cerdo y su posición frente a otras marcas. En total se realizaron 900 entrevistas a amas de casa entre 18 y 70 años de edad, de los 3 niveles socioeconómicos de Bogotá, Cali, Medellín, Barranquilla y Pereira.

Este estudio permitió identificar que las amas de casa cartageneras consideran que las grasas del Cerdo no son buenas para la salud con una frecuencia de 0,7836 resultado similar que se presentó en (Porcicol.org, 2012) donde el 70% de las mujeres considera que la carne de cerdo es una carne con mucha grasa y el 62% cree que es una carne que aumenta el colesterol. Igual que (Marotta., 2011) donde los consumidores ocasionales 40% consideran que la carne de cerdo es grasa o muy grasa.

Con respecto a la forma de cocción que más utiliza para preparar la carne de Cerdo respondieron frito con una frecuencia de 0,4678 igual que (Porcicol.org, 2012) donde el 42% de las amas de casa entrevistadas prefirieron la carne de cerdo frita, así mismo el 30% de la población prefiere la carne asada igual que en nuestro estudio donde hubo una frecuencia de 0,2544.

Se encontró que las amas de casa cartageneras compran la carne de Cerdo en almacén de cadena con una frecuencia de 0,4298 muy similar a (Porcicol.org, 2012) donde el 44% de las amas de casa también compraron carne de cerdo en los supermercados, pero la tienda o carnicería de barrio alcanzo un 53% a diferencia de nuestro estudio donde se encontró una frecuencia de 0,2632.

Las amas de casas cartageneras consumen la carne de Cerdo de 1 a 2 veces por semana con una frecuencia de 0,8947 en (Porcicol.org, 2012) el 35% de las amas de casa afirmaron que en sus hogares consumen carne de cerdo una vez por semana y 16% dos veces a la semana. Así mismo se comparan los resultados con (Marotta., 2011) donde se encontró que el 66% población consume frecuentemente el cerdo y más de la mitad de la población lo hace 2 a 3 veces por semana. Con respecto a la representación social de la carne de Cerdo la población de estudio respondió que la carne Cerdo es económicamente accesible con una frecuencia de 0,8509 a diferencia de (Porcicol.org, 2012) donde el 22% de las amas de casa sostuvieron que el precio sería el principal factor que influenciaría su compra y su consumo.

Al consultar a las amas de casa sobre la forma o presentación con la cual prefieren la carne de cerdo la población la prefiere fresca con frecuencia del 0,7310 a diferencia de (Porcicol.org, 2012) donde el 22 % de las entrevistadas respondió refrigerada o empacada, el 15 % en cortes delgados y bien tajada, el 9 % fresca y de buen color y el 9% limpia. También se comparó con (Marotta, 2010) donde la población manifestó que consume la carne de Cerdo fresco con 79,0%.

## Conclusiones

La mayoría de las mujeres encuestadas opinan que la carne de cerdo es nutritiva pero que poseen proteínas de calidad media, que contiene grasas que son perjudiciales para la salud, consideran que es un alimento que puede presentar microorganismos que pueden alterar la calidad del producto y la salud del consumidor, y tienen fallas en las prácticas higiénicas en la elaboración del producto, específicamente en la utilización de tablas y cuchillos. Consideran que la carne de cerdo es económicamente accesible y lo consumen en su mayoría de 1 a 2 veces por semana. La comunidad encuestada de mujeres residentes de Cartagena fue muy accesible al trabajo de investigación, al mismo tiempo que se mostraron interesadas realizando preguntas y queriendo tener más información acerca de esta temática, ya que, según lo notado, ellas se muestran creyentes de muchos mitos que rodean a la carne de cerdo como un producto riesgoso, dañino a la salud, pero que aun así lo consumen porque según manifiestan es rico al paladar.

## Recomendaciones

Estos resultados sugieren que es necesario dar más información a la población sobre las reales cualidades nutricionales de este producto, sobre el manejo higiénico de la carne de cerdo, cambiar mitos de que el producto es riesgoso para la Salud y como debe consumir el producto para adquirir una adecuada alimentación saludable.

## Referencias

- Codex Alimentarius. (2005). *CODE OF HYGIENIC PRACTICE FOR MEAT1*. Obtenido de Codex Alimentarius, Normas internacionales de los alimentos: [http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCAC%2BR-CP%2B58-2005%252FCXP\\_058s.pdf](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252Fstandards%252FCAC%2BR-CP%2B58-2005%252FCXP_058s.pdf)
- DANE. (Agosto de 2012). *DANE*. Obtenido de Boletín mensual INSUMOS Y FACTORES DE PRODUCCIÓN. La Carne de Cerdo en el mundo.: [http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sip-sa/insumos\\_factores\\_de\\_producci%C3%B3n\\_agosto\\_2012.pdf](http://www.dane.gov.co/files/investigaciones/agropecuario/sip-sa/insumos_factores_de_producci%C3%B3n_agosto_2012.pdf)

- Diario del Huila. (19 de Marzo de 2014). “El país tiene en este momento un 25 por ciento de sacrificio ilegal”. *Diario del Huila*.
- FAO. (2012). *Fao.org*. Obtenido de Departamento de agricultura y protección al consumidor: [http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/pigs/Human\\_Health.html](http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/pigs/Human_Health.html)
- FAO. (Abril de 2013). *FAO.org*. Obtenido de departamento de agricultura y protección al consumidor: <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/pigs/home.html>
- FAO. (Marzo de 2015). *Organización de las naciones unidas para la Alimentación y Agricultura*. Obtenido de Departamento de agricultura y protección del consumidor. Producción y sanidad animal, Composición de la carne. : [http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/backgr\\_composition.html](http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/backgr_composition.html)
- INVIMA. (4 de Noviembre de 2008). *Invima.gov.co*. Obtenido de [https://www.invima.gov.co/images/stories/resoluciones/resolucion\\_plan\\_gradual\\_dec1500.pdf](https://www.invima.gov.co/images/stories/resoluciones/resolucion_plan_gradual_dec1500.pdf)
- Marotta. (2010). *Sitio Argentino de producción animal*. Obtenido de Consumo Per capita del consumo de carne de cerdo y fiambres en la capital federal.: [http://www.produccion-animal.com.ar/produccion\\_porcina/00-X\\_congreso/33-consumo.pdf](http://www.produccion-animal.com.ar/produccion_porcina/00-X_congreso/33-consumo.pdf)
- Marotta. (2011). *Jornada Nacional de Divulgación Técnico Científica 2011*. Obtenido de Encuesta a hogares de la Ciudad de La Plata en los que se consume carne de cerdo: <http://www.fveter.unr.edu.ar/jornadas2011/127.MAROTTA,E.%20VET-UNLP.%20Encuesta%20a....pdf>
- Melo, O. (Mayo de 2011). *Universidad para la cooperación internacional*. Obtenido de PROPUESTA PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE BPM EN PUNTOS DE VENTA: <http://www.uci.ac.cr/Biblioteca/Tesis/PFGMIA67.pdf>
- Ministerio de Protección social. (21 de Noviembre de 2007). *Minisalu.gov.co*. Obtenido de [https://www.minsalud.gov.co/Normatividad\\_Nuevo/RESOLUCI%C3%93N%204282%20DE%202007.pdf](https://www.minsalud.gov.co/Normatividad_Nuevo/RESOLUCI%C3%93N%204282%20DE%202007.pdf)
- Minsalud. (2012). *Dimensión Seguridad Alimentaria y Nutricional*. Obtenido de <https://www.minsalud.gov.co/plandecenal/Documents/dimensiones/dimension-seguridadalimentariaynutricional.pdf>

- OMS. (2007). *Manual sobre las cinco claves para la inocuidad de los alimentos*. Obtenido de [http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/43634/1/9789243594637\\_spa.pdf](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/43634/1/9789243594637_spa.pdf)
- Ospina, D. (2011). En D. O. Botero, *Introducción al muestreo* (pág. 88). Bogotá: UNILIBROS.
- Porcicol.org. (2012). Amas de casa mejoraron percepción sobre la carne de Cerdo. *Porcicultura colombiana*, 36.
- Prada G, G. E. (2006). Representaciones sociales sobre alimentación saludable en población vulnerable. *Salud UIS*, 181-188.