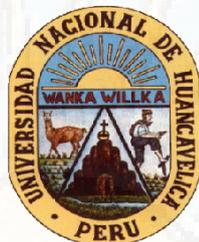


UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCVELICA

(CREADA POR LEY N° 25265)

FACULTAD DE CIENCIAS DE INGENIERIA

ESCUELA PROFESIONAL DE ZOOTECNIA



TESIS

**HÁBITOS Y PREFERENCIA DEL CONSUMO DE CARNE DE LAS
DIFERENTES ESPECIES DE ANIMALES DOMESTICOS EN EL
DISTRITO DE HUANCVELICA**

LÍNEA DE INVESTIGACIÓN:

TECNOLOGÍA

PRESENTADO POR:

Bach. IZARRA CASAVILCA, Cynthia Mcshelly

Bach. ZUÑIGA MATAMOROS, Ronald

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

INGENIERO ZOOTECNISTA

HUANCAVELICA – PERÚ

2019



UNIVERSIDAD NACIONAL DE HUANCAVELICA



FACULTAD DE CIENCIAS DE INGENIERÍA

ACTA DE SUSTENTACIÓN DE TESIS

En el Auditorium de la Facultad de Ciencias de Ingeniería, a los 29 días del mes de octubre del año 2019, a horas 11:00 a.m, se reunieron los miembros del Jurado Calificador conformado por los siguientes: **Mg. Blas REYMUNDO CONDOR (PRESIDENTA)**, **M.Sc. José Luis CONTRERAS PACO (SECRETARIO)**, **Mg. Melanio JURADO ESCOBAR (VOCAL)**, designados con Resolución de Decano N° 143-2018-FCI-UNH, de fecha 18 de octubre del 2018 y ratificados con Resolución de Decano N° 188-2019-FCI-UNH de fecha 17 de octubre del 2019, a fin de proceder con la calificación de la sustentación del informe final de tesis titulado: "HÁBITOS Y PREFERENCIA DEL CONSUMO DE CARNE DE LAS DIFERENTES ESPECIES DE ANIMALES DOMÉSTICOS EN EL DISTRITO DE HUANCAVELICA", presentado por las Bachilleres **Cynthia Mcshelly IZARRA CASAVILCA** y **Ronald ZUÑIGA MATAMOROS**, para optar el **Título Profesional de Ingeniero Zootecnista**; en presencia del **Dr. Manuel CASTREJON VALDEZ**, como Asesor del presente trabajo de tesis. Finalizado la evaluación a horas 12:59m.; se invitó al público presente y a los sustentantes abandonar el recinto. Luego de una amplia deliberación por parte de los Jurados, se llegó al siguiente resultado:

Cynthia Mcshelly IZARRA CASAVILCA

APROBADO POR..... Mayoría

DESAPROBADO

Ronald ZUÑIGA MATAMOROS

APROBADO POR..... Mayoría

DESAPROBADO

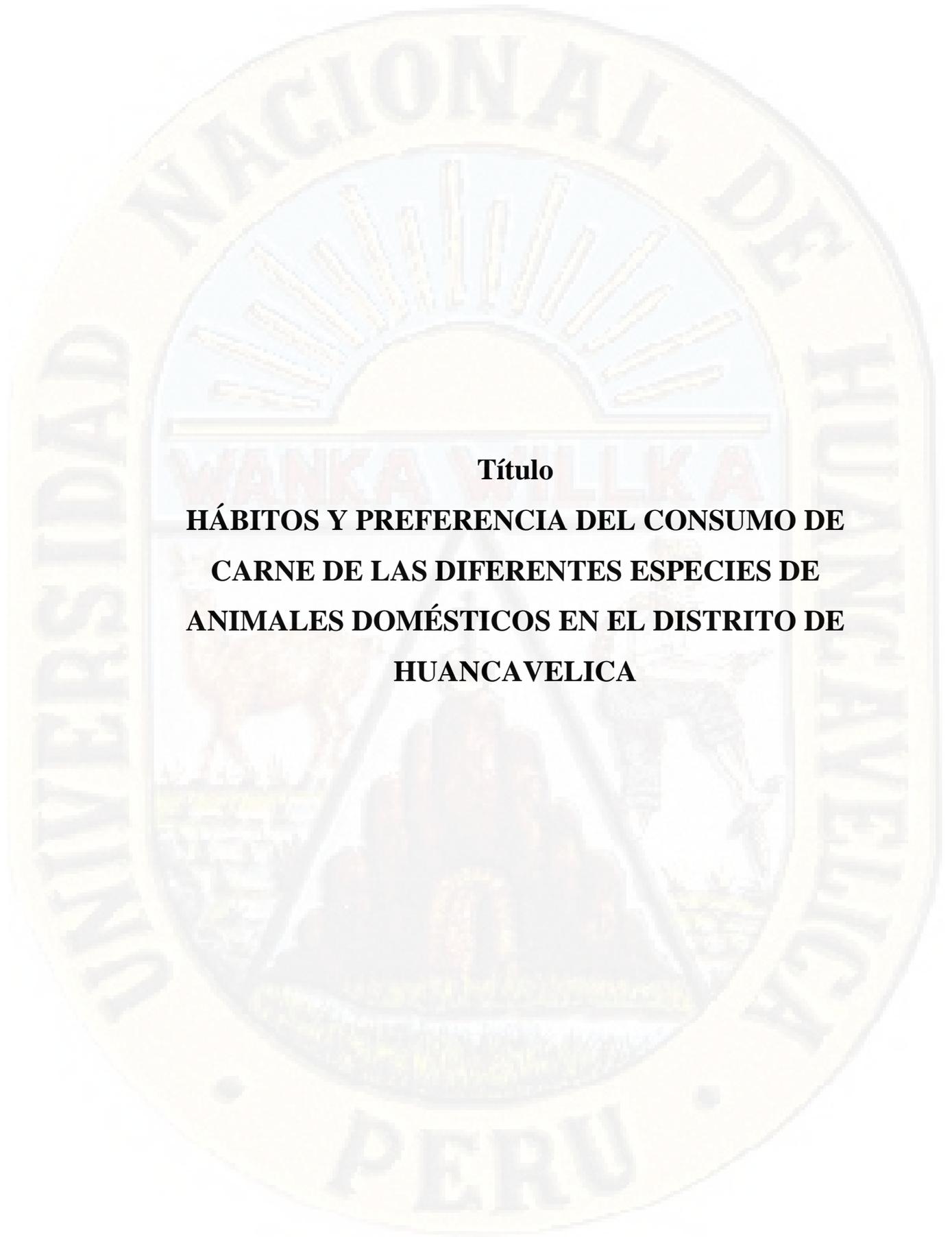
En señal de conformidad, firmamos a continuación:

Presidente

Secretario

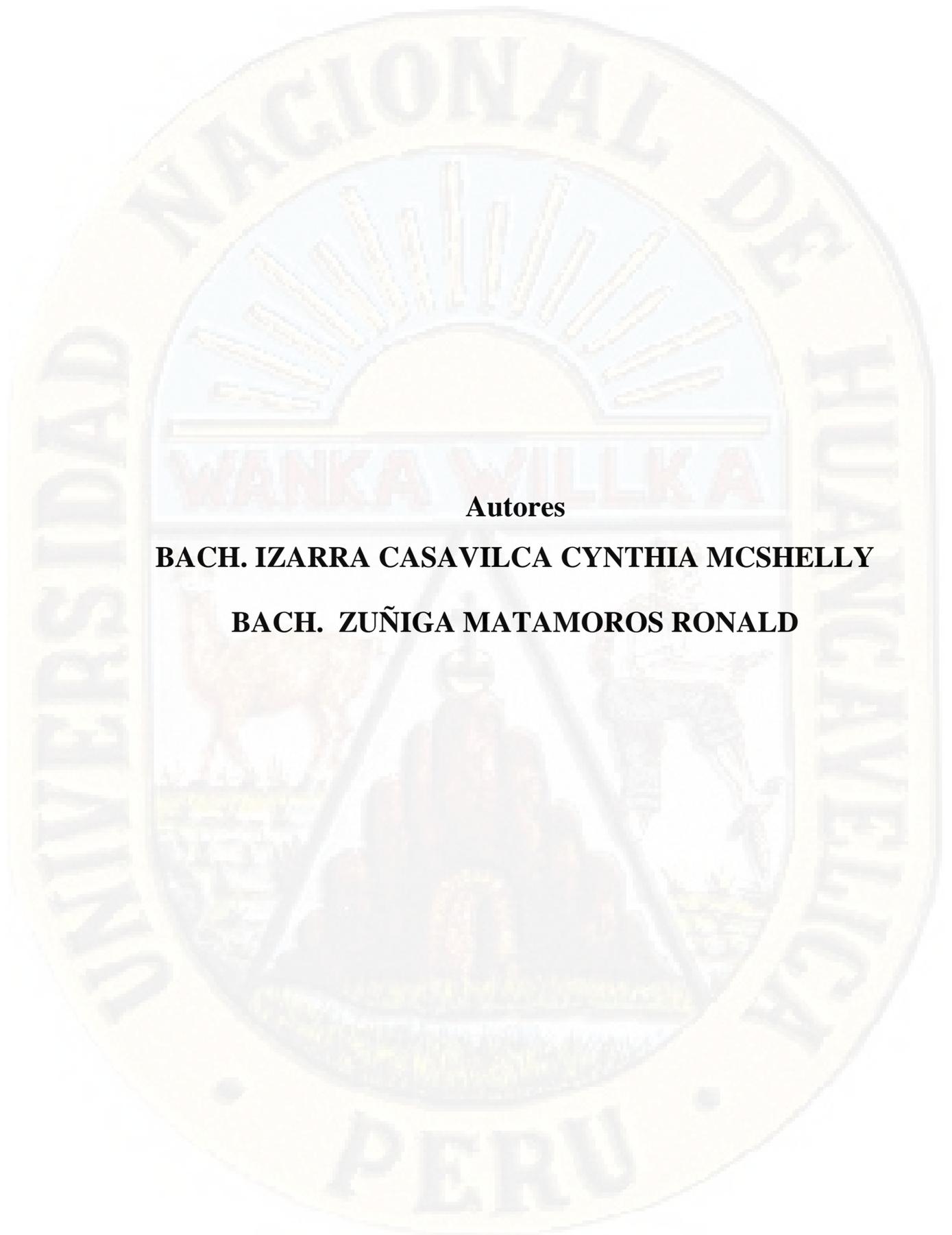
Vocal

Vº Bº Decano



Título

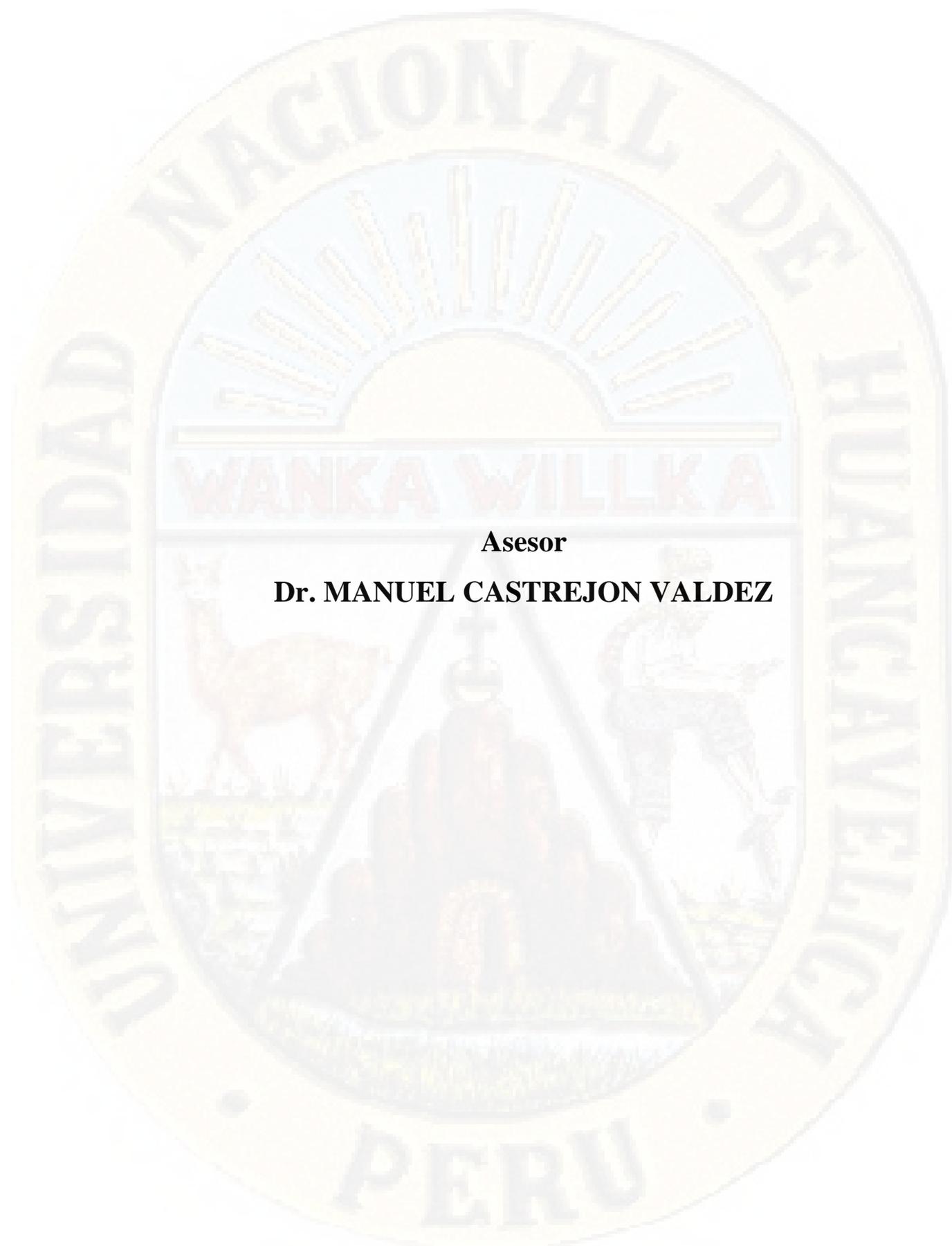
**HÁBITOS Y PREFERENCIA DEL CONSUMO DE
CARNE DE LAS DIFERENTES ESPECIES DE
ANIMALES DOMÉSTICOS EN EL DISTRITO DE
HUANCAVELICA**



Autores

BACH. IZARRA CASAVILCA CYNTHIA MCSHELLY

BACH. ZUÑIGA MATAMOROS RONALD



Asesor

Dr. MANUEL CASTREJON VALDEZ

DEDICATORIA

A ti Dios que me diste la oportunidad de vivir y de regalarme una familia hermosa. A mis padres armando y maruja por haberme educado y haber tolerado mis errores. Gracias a sus consejos, amor y dedicación que me sirvió de guía en el camino personal, profesional y espiritual que nos trace a seguir.

Cynthia M.

A Dios por guiar mi camino. A mis padres marcos y maría por hacer de mí una buena persona a mis hermanos que me brindaron su amor y cariño fortaleciéndome día a día que acompañan en los buenos y malos momentos y en cada paso que doy.

Ronald

AGRADECIMIENTO

A nuestra familia y todas las personas que nos apoyaron en el recorrido de nuestro camino profesional y que dieron palabras de aliento y apoyo.

Con especial agradecimiento, a nuestro asesor Dr. Manuel Castrejón Valdez por compartir experiencias y conocimientos que permitieron el desarrollo y culminación del presente trabajo de investigación.

A nuestros maestros y amigos de la escuela académica profesional de ingeniería de zootecnia por habernos brindado conocimientos y compartido experiencias académicas a lo largo del espacio convivido en la comunidad universitaria.

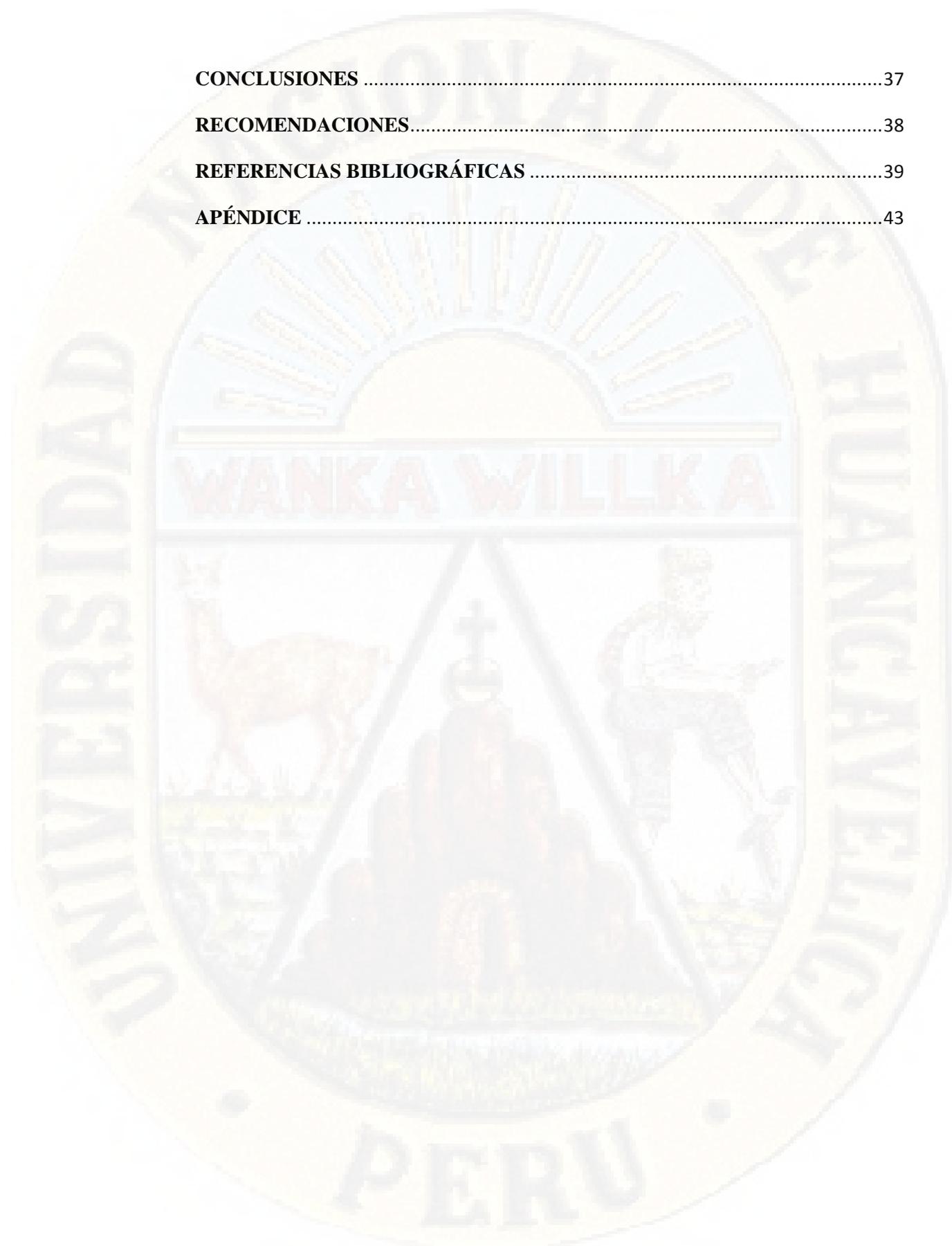
Cynthia y Ronald

INDICE

Portada	i
Acta de sustentación.....	ii
Título.....	iii
Autores.....	iv
Asesor.....	v
DEDICATORIA.....	vi
AGRADECIMIENTO	vii
ABSTRACT	xii
INTRODUCCIÓN	xiii
CAPITULO I.....	1
PROBLEMA	1
1.1. Planteamiento del problema	1
1.2. Formulación del problema.....	3
1.3. Objetivos	3
1.3.1. Objetivo general.....	3
1.3.2. Objetivos específicos	3
1.4. Justificación	4
CAPITULO II.....	5
MARCO TEÓRICO	5
2.1. Antecedentes	5
2.1.1. A nivel internacional.....	5
2.1.1. A Nivel Nacional	9
2.1.2. A Nivel Local.....	15

2.2.	Bases teóricas	15
2.2.1.	Consumo de carnes rojas	15
2.2.1.1.	Consumo de carne en el mundo	15
2.2.1.2.	consumo de carne nacional y regional	17
2.2.1.3.	Consumo de carne a nivel local	18
2.3.	Bases conceptuales:	18
2.4.	Definición de Términos	24
2.5.	Identificación de Variable	25
2.6.	Definición Operativa de Variables e Indicadores	26
CAPITULO III		27
METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN		27
3.1.	Ámbito temporal y espacial	27
3.2.	Tipo de investigación	27
3.3.	Nivel de investigación	28
3.4.	Población, muestra y muestreo	28
3.4.1.	Población	28
3.4.2.	Muestra	28
3.4.3.	Muestreo	29
3.5.	Técnicas e instrumentos de recolección de datos	29
3.5.1.	Técnicas	29
3.5.2.	Instrumentos de recolección	29
3.6.	Técnicas y procesamiento de análisis de datos	29
CAPITULO IV		30
PRESENTACION DE RESULTADOS		30
4.1.	Análisis de información	30
4.1.	Discusión de resultados	35

CONCLUSIONES	37
RECOMENDACIONES	38
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	39
APÉNDICE	43



RESUMEN

El presente trabajo de investigación se realizó en el distrito de Huancavelica, con el objetivo de determinar los hábitos y preferencias del consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticos. El estudio fue de tipo descriptivo; las personas fueron seleccionadas mediante un muestreo aleatorio simple. La población de la unidad de estudio fue 138 personas entrevistadas del distrito de Huancavelica. El método que se utilizó para determinar los hábitos y preferencias de consumo de carne fue el método científico. La técnica fue la encuesta. Los resultados obtenidos determinaron que las costumbres o hábitos de consumo de carne en las personas del distrito de Huancavelica es el pollo a un 47,8 %, seguidamente la carne de alpaca a un 10,9%, luego está la carne cuy a un 5,1 %, la carne de porcino a un 4,3 %, la carne de ovino 2,2 %, y por último la carne de vacuno a un 1,5 %. mientras la preferencia es a un 33,3 % la carne de pollo, 16,0 % la carne de alpaca, 8,0% la carne de ovino, 6,5 % la carne de porcino, 5,8 % la carne de vacuno, 2,2 % la carne de cuy, 13,0% otros tipos de carne y el 21 % no consumen carne. Concluyendo, un gran porcentaje de personas del distrito de Huancavelica tienen preferencia por el consumo de carne de pollo, lo que muestra que la población de Huancavelica es básicamente consumidora de esta carne.

Palabras clave: hábitos, preferencias, consumo, carne roja, carne blanca

ABSTRACT

This research was carried out in Huancavelica district. The goal was to determine the habits and preferences of meat consumption of different species of domestic animals; the kind of study was descriptive. People were selected through simple random sampling. The study unit population were 138 people interviewed from Huancavelica district. The method used to determine the habits and preferences of meat consumption was the scientific method. The technique was the survey. The results obtained determined that customs or habits regarding meat consumption of people from Huancavelica district is chicken 47.8%; after that, alpaca meat 10.9%, guinea pig 5.1%, pork meat at 4.3%, sheep meat 2.2%, and finally beef 1.5%, while 33.3% prefer chicken meat, 16.0% alpaca meat, 8.0% sheep meat, 6.5% pig meat, 5.8% beef 2.2% guinea pig meat, 13.0% other types of meat and 21% do not eat meat. All in all, a large percentage of people from Huancavelica district has preference and habit for chicken meat consumption. It shows that Huancavelica's population is basically meat consumer.

Key words: habits, consumption, red meat, white meat

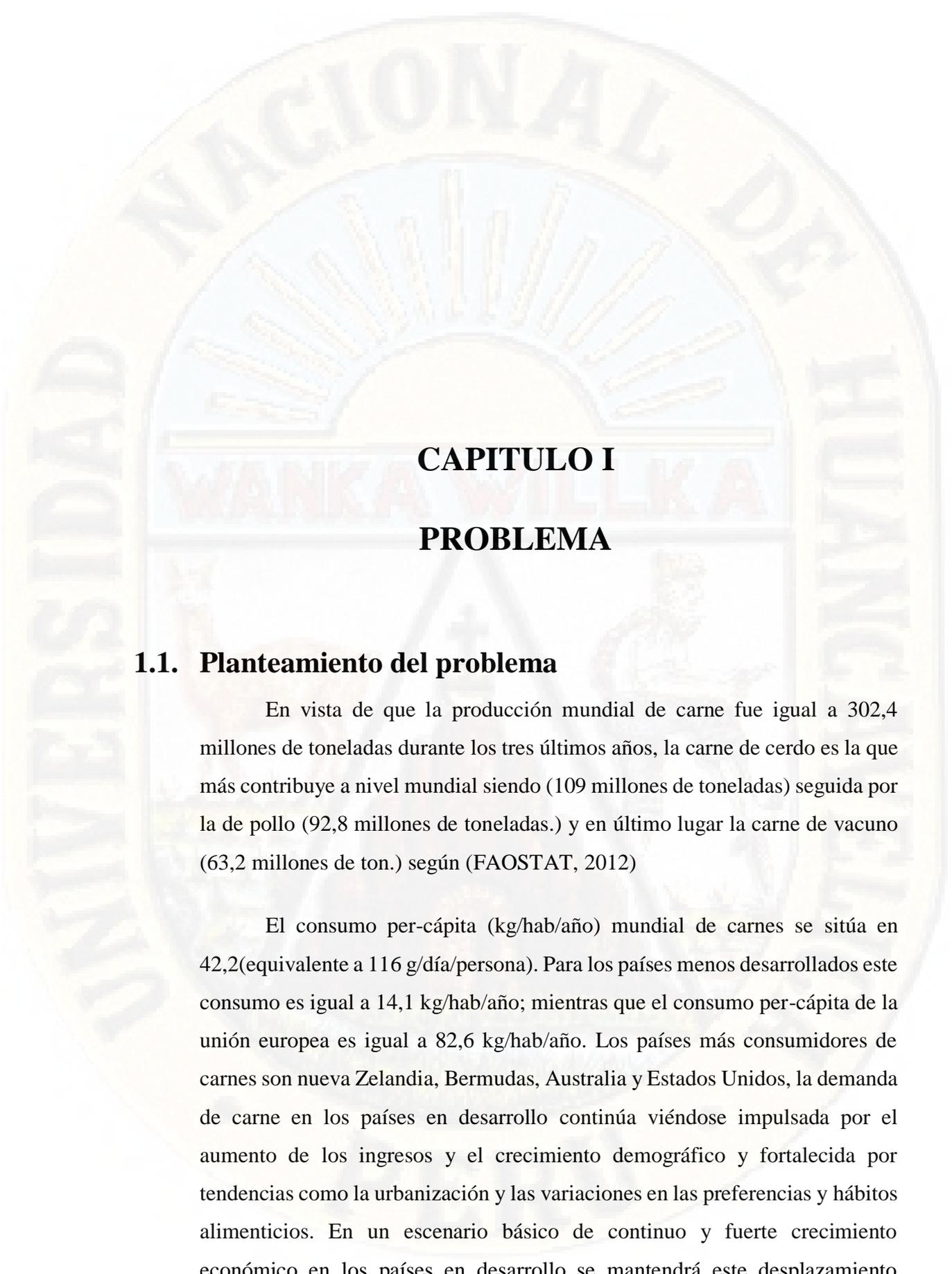
INTRODUCCIÓN

Según la FAO (2010), las carnes son valiosas fuentes de proteínas, con ello se cubre el 30 % de calorías que una persona debe ingerir para completar los requerimientos mínimos recomendados. Para Nierenberg y Mastny, (2005), la cantidad de carne consumida en cada país depende en gran medida de las condiciones sociales, económicos y políticas, creencias religiosas, influencia geográfica, entre otros. En el Perú, según el ministerio de agricultura (2011), los niveles de preferencia de la población para el consumo de carnes en el año 2008, fue de 25,4% para carne de aves 15,4% para carne de pescado, 5,8% para carne de res 3,9% para carne de cerdos y 1,5 % para carne de ovinos.

El comportamiento de compra del consumidor ha experimentado importantes cambios en las últimas décadas que han afectado a aspectos como el lugar donde realizan sus compras, la frecuencia con la que acude al punto de venta y también a los propios procesos de decisión de compra.

La finalidad de esta investigación es brindar información y saber qué tipo de carne consumen más frecuente en el distrito de Huancavelica. El presente trabajo de investigación tiene como propósito determinar los hábitos y preferencia de consumo de carne en el distrito de Huancavelica.

Los tesistas



CAPITULO I

PROBLEMA

1.1. Planteamiento del problema

En vista de que la producción mundial de carne fue igual a 302,4 millones de toneladas durante los tres últimos años, la carne de cerdo es la que más contribuye a nivel mundial siendo (109 millones de toneladas) seguida por la de pollo (92,8 millones de toneladas.) y en último lugar la carne de vacuno (63,2 millones de ton.) según (FAOSTAT, 2012)

El consumo per-cápita (kg/hab/año) mundial de carnes se sitúa en 42,2 (equivalente a 116 g/día/persona). Para los países menos desarrollados este consumo es igual a 14,1 kg/hab/año; mientras que el consumo per-cápita de la unión europea es igual a 82,6 kg/hab/año. Los países más consumidores de carnes son nueva Zelanda, Bermudas, Australia y Estados Unidos, la demanda de carne en los países en desarrollo continúa viéndose impulsada por el aumento de los ingresos y el crecimiento demográfico y fortalecida por tendencias como la urbanización y las variaciones en las preferencias y hábitos alimenticios. En un escenario básico de continuo y fuerte crecimiento económico en los países en desarrollo se mantendrá este desplazamiento

constante hacia un contenido mayor de proteínas en la alimentación nacional, por consiguiente, hacia un consumo mayor de carne, afirma (FAOSTAT, 2011).

De acuerdo con la (FAO, 2010), el consumo per – cápita recomendado es 20 kg/año, pero en el Perú la tendencia en el consumo de carnes es deficiente. Mientras que el consumo de carne per cápita en algunos países industrializados es alto, en los países en desarrollo como el Perú, el consumo per cápita de carne es inferior a 10 kg se considera insuficiente y con frecuencia causa subnutrición y malnutrición. Asimismo, se estima que en el mundo más de 2 000 millones de personas sufren carencias de vitaminas y minerales fundamentales, en particular vitamina A, yodo, hierro y zinc. Dichas carencias se producen cuando las personas tienen un acceso limitado a alimentos ricos en micronutrientes como carne, pescado, frutas y hortalizas. La mayor parte de las personas con carencias de micronutrientes viven en países de bajos ingresos y generalmente presentan carencias de más de un micronutriente (FAOSTAT, 2011)

En el Perú, no obstante, según estudio, el nivel de consumo per- cápita, la carne es un alimento de gran contenido nutricional por su alta fuente de proteínas. En el país, según el código alimentario, han sido declaradas como aptas para el consumo humano la carne de vacuno, ovino, cerdo, aves de corral, caza de pelo y plumas, entre otros, siendo las de mayor consumo promedio per- cápita la carne de pollo con 17. 400 kilos al año o 1.500 kilos al mes, seguido de la carne de vacuno con 5 .100 kilos al año o 400 gramos al mes (instituto nacional de estadística e información,2008 - 2009).

El consumo de carne a nivel nacional ha venido aumentando en los últimos años, ha experimentado un mayor crecimiento la carne de pollo en comparación a las demás carnes, que en mucho de los casos fueron sustituidos. El ministerio de agricultura (2014) hizo notar la tendencia creciente del consumo de carne de pollo, estimando para el año 2003 un consumo promedio

per cápita de 24 kg/hab/año, para el año 2006 el consumo promedio a nivel nacional de 29 kg/hab/año y para el año 2010 en promedio 35 kg/hab/año. El consumo de carne el principal alimento para los peruanos, llegando a representar el 53 % del total de carnes consumidas es carne de pollo, seguidamente del pescado 31 %, vacuno 8 %, porcino 6 % y ovino 2 % de acuerdo a lo publicado por el ministerio de agricultura (2014). Además, el consumo per cápita en el 2013 llegó a los 39 kilos, siendo lima el departamento con mayor índice alcanzando los 60 kg.

Para saber el conocimiento del consumidor, averiguamos sobre aquellos factores que influyen en la toma de decisión sobre que comprar, en qué momento, con qué frecuencia y donde comprar. Para ello es necesario analizar al consumidor como individuo, al mismo tiempo debemos conocer las razones, motivos, actitudes y percepciones que tengan de la carne. Mediante la investigación se quiere identificar qué factores se encuentran involucrados sobre el consumo de carne en la población de estudio, que permitirá informar al productor y consumidores.

1.2. Formulación del problema

- ¿Cuáles son los hábitos y preferencias del consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica?

1.3. Objetivos

1.3.1. Objetivo general

- Determinar las hábitos y preferencia del consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica

1.3.2. Objetivos específicos

- Determinar el orden de preferencia del consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica
- Identificar la frecuencia de consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica

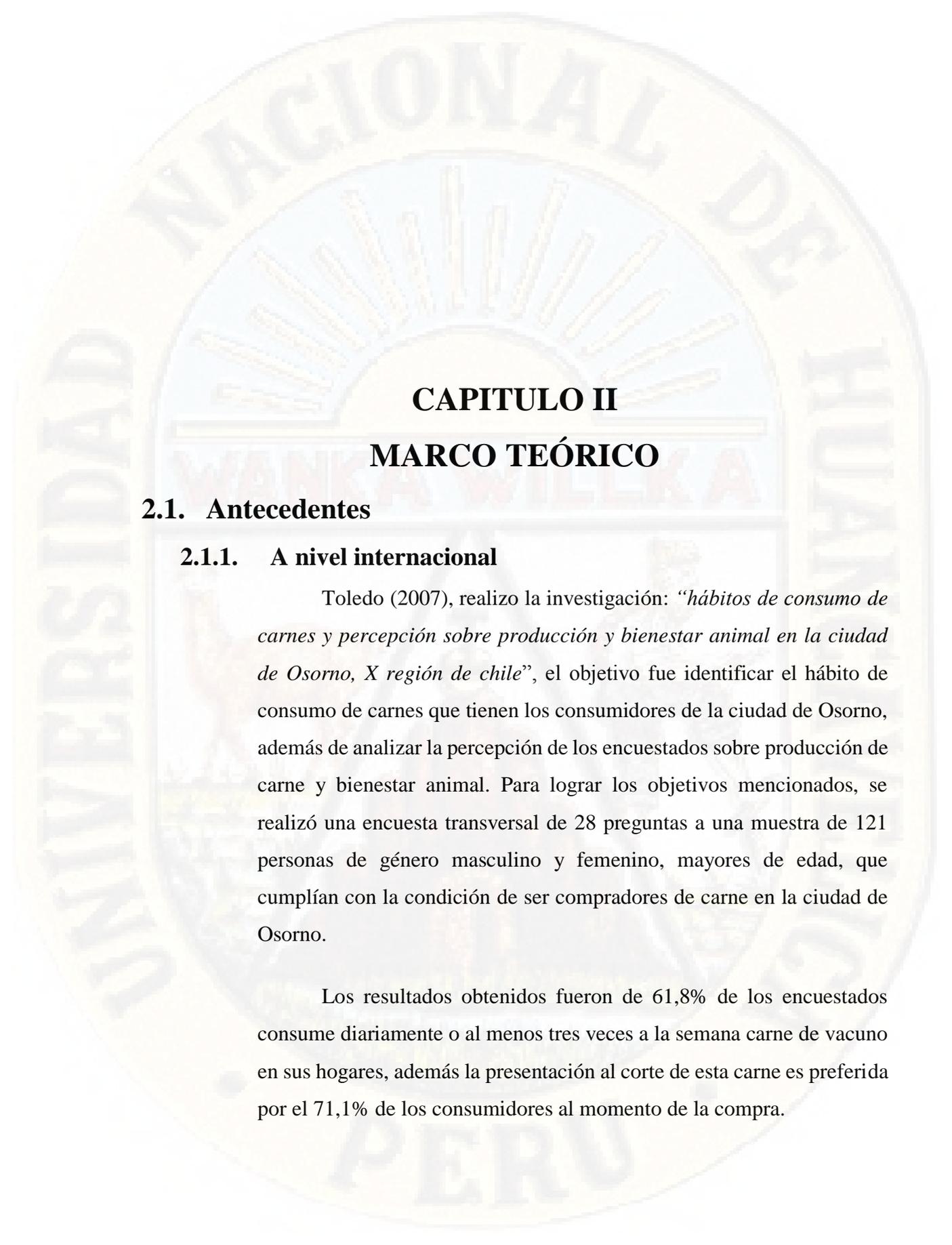
- Conocer los hábitos de consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica
- Determinar la relación de hábitos y preferencias de consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica

1.4. Justificación

En la actualidad, los problemas de salud pública asociados con la nutrición se encuentran en desequilibrios en la ingestión proteico – calórica (obesidad, hipercolesterolemia, desnutrición crónica, etc.) esto debido a posibles deficiencias en minerales y vitaminas (anemias, osteoporosis, bocio, etc.), que afectan de forma diversa tanto en países desarrollados como en vías de desarrollo.

El Perú no es ajeno a los cambios que se producen en el mundo como, el crecimiento de las ciudades. Es de carácter práctico, ya que permitió estudiar los hábitos y preferencias del consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica ya que el consumo de carne no necesariamente es de una sola especie animal sino de diferentes especies animales por lo que el trabajo de investigación nos va brindar información y acerca de tipo de carne que se consume con más frecuente en el distrito de Huancavelica.

La investigación es de interés social y económico, debido a que permitirá a los productores de carne conocer las razones que impulsan el cambio en el consumo de carne, asimismo permitirá conocer las necesidades cambiantes de los consumidores, los resultados obtenidos servirán como fuente de información para desarrollar proyectos de inversión, planes de negocio y estrategias de marketing.



CAPITULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes

2.1.1. A nivel internacional

Toledo (2007), realizó la investigación: “*hábitos de consumo de carnes y percepción sobre producción y bienestar animal en la ciudad de Osorno, X región de Chile*”, el objetivo fue identificar el hábito de consumo de carnes que tienen los consumidores de la ciudad de Osorno, además de analizar la percepción de los encuestados sobre producción de carne y bienestar animal. Para lograr los objetivos mencionados, se realizó una encuesta transversal de 28 preguntas a una muestra de 121 personas de género masculino y femenino, mayores de edad, que cumplieran con la condición de ser compradores de carne en la ciudad de Osorno.

Los resultados obtenidos fueron de 61,8% de los encuestados consume diariamente o al menos tres veces a la semana carne de vacuno en sus hogares, además la presentación al corte de esta carne es preferida por el 71,1% de los consumidores al momento de la compra.

Llego a la siguiente conclusión de carne de vacuno, los atributos más considerados fueron el color, la blandura, el contenido de grasa y la jugosidad. Sin embargo, para el 86,4% de los consumidores lo más importante al momento de la compra de carne de vacuno fue el sabor. Además, el color y la blandura son altamente importantes para el 85,8% de los encuestados.

Cabrera E. (2006), realizó la investigación “*Factor Determinante Para la Modificación de Hábitos Alimenticios*” afirma que la mayor preferencia de consumo de carne es la de pollo ya que sólo el 6% manifestó no consumir esta carne, observando además que el 4% de las personas que fueron encuestadas lo prefieren en forma diaria; así mismo, los datos reportan que el mayor porcentaje 18 en cuanto al rango de preferencia le corresponde a tres veces por semana con el 28%. En lo concerniente a la carne de vacuno, se encuentra en segundo lugar de preferencia ya que los encuestados mencionan consumir carne de vacuno una o dos veces por semana. En cuanto a la carne de pescado se reporta un gran porcentaje de personas que lo consumen una vez a la semana la misma que representa el 50% y el consumo diario se encuentra en el 20% del total. El consumo de cualquier tipo de carne es parte de los hábitos de alimentación, debido a que está inserta en nuestras costumbres culinarias, así mismo, menciona que las características organolépticas tienen gran influencia en las preferencias del consumo de carnes.

Vernazza (2003), realizó la investigación: “*Preferencias y Actitudes Del Consumidor Montevideo Hacia La Carne Vacuna*” el objetivo fue identificar y caracterizar preferencias, percepciones y actitudes hacia la carne de vacuno por el consumidor montevideo, dicha investigación se realizó en Montevideo (Uruguay) y llego a concluir en que a diferencia de años anteriores el consumo de carne es menor, razón del aumento de precio y la presencia de algunas enfermedades, esto en un 74% de los entrevistados. Asimismo, y

reforzando lo anterior, el precio de la carne es un factor importantísimo para los uruguayos, ya que el (85%) de los entrevistados mencionaron consumir más carne siempre que está “fuese más barata”. Por lo tanto y en atención a los porcentajes de las respuestas de los entrevistados queda claro que existe una percepción generalizada que responde al precio al momento de comprar la carne fuese cualquiera el tipo.

Núñez y Soto (2010), realizaron la investigación: *Factores socioeconómicos que determinan el consumo de carne de bovino en dos ciudades de Chihuahua México*. El objetivo fue evaluar los factores socioeconómicos respecto al consumo de carne de bovino en las ciudades de Cuauhtémoc y Delicias, ciudades en las que se aplicaron 150 encuestas en cada una en el mes de enero y febrero. La población muestra comprendió a familias seleccionadas a través de un muestreo aleatorio estratificado múltiple, cuya variable estratifica fue el pago del impuesto predial y las variables mediadas fueron: tipo de carne, razones de consumo, el tipo de corte, indicadores de calidad, lugar de compra, el ingreso, tamaño de la familia y el nivel de estudio de la madre. La prueba exacta de Fisher a través del proceso estadístico SPSS se usó para el análisis de la información concluyendo en que las familias de Cuauhtémoc y delicias consumen carne de bovino alternándola con pollo y cerdo, esto en un 95.7 y 98.6%, de la población encuestada. Semanalmente el ingreso y consumido de la carne de bovino en cada ciudad consta entre uno y dos kilogramos. La preferencia del consumo de carne de bovino es a razón de lo fácil de su cocción y al respeto de una tradición familiar. La calidad de esta carne la determina su color en un 26.5% y su olor en un 32.4. Lo que refiere al tipo de corte que se consume en esta carne, en Delicias el corte fino es mayor respecto a Cuauhtémoc. Por lo tanto, si existe oportunidad en el mercado de cortes populares para los productores de carne de bovino.

Segovia y Albornoz (2005) realizaron la investigación: *Conociendo al consumidor de carne: ¿La compra de carne roja bovina se caracteriza por el sitio o lugar de compra?* El objetivo fue determinar la cantidad de compra de carne bovina en las carnicerías, concluyeron que, del total de la población de estudio, un 38% compra la carne en carnicerías cercanas a su casa, un 31% en carnicerías del mercado y un 18% en las que pueda, es decir, no tienen una carnicería específica y el resto de la población de estudio lo hace en supermercados. Asimismo, un 42% de los consumidores afirma que el tener una carnicería específica donde comprar la carne está determinada no solo por lo cercano que queda al lugar donde viven, sino y más importante por la calidad de la carne. Respecto a la frecuencia de la compra de carne se tiene que un 43% de los consumidores lo hacen a la semana, un 35% y el 22% quincenal; su frecuencia de consumo data que los de clases C, D y E realizan su compra semanal o diario y los de clase A y B quincenal. Por lo tanto, se determinó que el consumo de carne bovina responde más a la tradición heredada que al consumo por el valor nutricional que esta carne contiene, pues se evidenció que los consumidores ignoran el valor nutricional de la carne y los beneficios que esta brinda.

Quintero (2007), realizó la investigación. *“Hábitos de Consumo de Carnes y Percepción Sobre Producción y Bienestar Animal en la Ciudad de Valdivia, de la Región de Chile”*. EL objetivo fue aportar antecedentes nacionales sobre el conocimiento de los consumidores de carne sobre la producción y el bienestar animal. Las conclusiones a las que llegó respecto al consumo muestran que el pollo ocupa el primer lugar, la carne de vacuno y del pescado el segundo; pero en cuanto a la frecuencia del consumo se obtuvo que la carne de vacuno es la más consumida ya que un 44,6 % de familias consumen a diario o tres veces por semana, le sigue la carne de pollo puesto que el 41,3 % de familias consumen también a diario o tres veces por semana. En cuanto a la preferencia de la carne el 93,8 % optó por la carne de vacuno, un 73,8 %

por la de pollo y un 62.8% por la carne de cerdo. Por lo tanto, la carne preferida es la de vacuno, un 65,8 % de la población encuestada lo respalda y lo que comprende a su presentación el 21,4 % eligió en bandeja la carne.

(ODEPA, 2009), En lo referente a las preferencias del consumo manifiesta que de forma mayoritaria la preferencia por el consumo de pollo supera a la de vacuno, seguido del cerdo y pavo respectivamente; expresa, que para una proporción importante de todos los segmentos de la población el consumo de cualquier tipo de carne es parte de los hábitos de alimentación, debido a que está inserta en nuestras costumbres culinarias, así mismo, menciona que las características organolépticas tienen gran influencia en las preferencias del consumo de carnes.

Castellanos (2017), realizó la investigación: “*Evaluación del perfil del consumidor de carne de cerdo en el hipocentro de carnes y plaza de mercado Paloquemao*”, cuyo objetivo de investigación fue conocer las características del consumidor de carne de cerdo en el Hipocentro de carnes y la Plaza del mercado de Paloquemao con la finalidad de identificar a que se inclinan ambos lugares de estudio. Obtuvo como resultado principal que el 90% de la población en estudio de esta investigación consume la carne de cerdo encontrándose la mayoría de los consumidores en la de Kennedy y Puente Aranda.

2.1.1. A Nivel Nacional

Lima (2017), realizó la investigación: “*Niveles socioeconómicos que influyen en el consumo de carnes rojas en las familias del distrito de santa rosa de melgar y la ciudad de puno 2015*”, cuyo objetivo de investigación atendió a determinar la influencia de los niveles socioeconómicos en el consumo de carnes rojas en las familias. Las conclusiones a las que llegó señalan en el distrito de Santa Rosa de Melgar el 46% de familias presenta un nivel socioeconómico muy bajo

mientras que el 34% de las familias de la ciudad de Puno presentan un nivel socioeconómico medio y bajo. El 75% de las familias del distrito de Santa Rosa de Melgar opta por la carne de alpaca mientras que el 25% por la de ovino en cuanto a carne roja se trata. Sobre la frecuencia del consumo de carne roja se tiene que en la ciudad de Puno sobresale la carne de ovino y alpaca en un 33%, continuando la carne de vacuno en un 29%. Lo que comprende al periodo de consumo se señala que en un 44% de la población de estudio lo hace semanal en el distrito de Santa Rosa de Melgar y un 33% en la ciudad de Puno interdiario. El consumo en cantidad en ambos lugares oscila entre 1/2 kg a 1 kg por semana en cada familia. Se valora la calidad de la carne en el color en un 37 % y a través del olor en un 55%. Por lo tanto, un 65% de familias eligen las carnicerías y un 35% los mercados sustentando que en ello se encuentra higiene y calidad mismas que generan confianza a los consumidores y por último, las familias del distrito de Santa Rosa de Melgar y de la ciudad de Puno si saben de las propiedades nutritivas de las carnes rojas.

Muñoz (2015), realizó la investigación: “*Perfil psicográfico de los consumidores de carne fresca de cerdo en el mercado modelo de la ciudad de Huancayo*”, cuyo objetivo de investigación fue identificar las características psicográficas del consumidor y determinar el nivel de consumo de carne fresca de cerdo en el mercado modelo de la ciudad de Huancayo; obtuvo como resultados que la carne de cerdo es preferible en un 43,9% de la población de manera que se afirma que esta carne no tiene mucha demanda. A través de las encuestas realizadas se determinó que las familias en Huancayo no consumen mucho la carne de cerdo debido al desconocimiento de sus beneficios nutricionales y porque su consumo está dirigido solo a ocasiones especiales por decir tradicionales (navidad y/o año nuevo). También se tiene claro que la falta de promoción e información sobre la carne de cerdo contribuye al desinterés del consumo de esta carne afectando así a la producción, la oferta y demanda de esta

carne en la ciudad de Huancayo. De otro lado, se data que la preferencia del tipo de carne está determinada por el gusto y las tradiciones que presentan y tienen los consumidores y por los productos alternativos que sustituyen de algún modo esta misma carne.

Gonzáles (1999), realizó la investigación en el Valle de Palcazú (Pasco), encontró que, el pescado constituye la principal fuente de proteína animal, contribuyendo con el 54.6% de la biomasa animal consumida por los pobladores, siguiéndole en importancia los animales domésticos (21%) y la carne de monte con 20.2%.

Pérez y Quincho (2014), realizaron la investigación: *“Factores socioeconómicos que determinan el consumo familiar de carne de pollo en Huancayo Metropolitano – 2014”*, cuyo objetivo de investigación fue Identificar los factores socioeconómicos que determinan el consumo familiar de carne de pollo en Huancayo Metropolitano en el año 2014. Luego del análisis de los resultados obtenidos su conclusión principal es que los hogares en Huancayo Metropolitano prefieren la carne de pollo ya que lo consumen a diario más de dos veces al día y de diferentes maneras, de modo que esto significa mayor frecuencia, dicha frecuencia se debe a su sabor y al precio accesible que representa esta carne, el 86.13% de la población muestra lo determino así. También se notó que a diferencia de las carnes rojas su consumo no está supeditado a las tradiciones.

Dahua (2014), realizó la investigación: *“Diagnostico de la comercialización de carne de vacuno en el distrito de Yurimaguas en el año 2012”*, cuyo objetivo de investigación fue evaluar la comercialización de carne de vacuno en el distrito de Yurimaguas en el año 2012. Luego del análisis de datos que obtuvo concluyo en que, en el año 2012, el Camal Municipal de Yurimaguas registro el ingreso de 2563 vacunos para ser vendidos en el mercado de esta ciudad, cual precio

promedio en pie del ganado data de S/. 6.84, mientras que el precio del corte de carne varia de S/.8.00 a 14.00. En cuanto al consumo de carne de vacuno el 80% de la población muestra de estudio eligió esta carne y el restante que comprende al 20% de la población opto por el pescado. Sobre el periodo y frecuencia del consumo de carne de vacuno el 40% de la población muestra consume tres veces a la semana, el 33% dos y el 27% una vez. Atendiendo a la ubicación de sus hogares y su propio interés el 27% de la población muestra de estudio compra la carne a un precio alto mientras que el 73% a precio bajo y sobre la forma de consumo la mayor cantidad de la población en estudio opta por el bistec.

Dávila (2014), realizo la investigación: “*Evaluación del consumo de carne de pollo en la población de Yurimaguas en el año 2013*”, con el objetivo de evaluar el consumo de carne de pollo en la población de Yurimaguas en el año 2013, tras el análisis de sus resultados obtenidos presento como conclusión principal que la mayoría de la población que está representada por el 88% de los pobladores elige para su consumo carne de pollo cuya frecuencia periódica de consumo se registra en tres veces a la semana, y por los porcentajes indicados se afirma que la forma en la que consumen en su mayoría los pobladores es la pechuga (67%), cifra que la ubica en mayor demanda en el cual el mercado de abastos constituye el lugar donde más se comercializa esta carne.

Flores (2013), realizo la investigación: “*Consumo de carne de cuy (cavia porcellus) en el distrito de Yurimaguas*”, cuyo objetivo de investigación fue identificar cuan preferible es la carne de Cuy para consumir en el distrito de Yurimaguas. Los resultados obtenidos fueron el 67% prefiere el cuy frito quedando el picante 12%, guisado 9% y asado en un 7%, el consumo de esta carne en periodos de una vez a la semana (0%), cuy frito una vez por mes (1%), cada seis meses (57%), picante una vez al año (83%) y el guisado una vez por año (69%); la parrillada una vez por año (97%) y asado una vez por año(94%);indica que las

personas consumen cuy frito (32%) y guisado (46%) por ser económico; asado (45%), guisado (22%) y parrillada (22%), por ser de fácil preparación; frito (38%) y en parrillada (33%) por tener el mejor sabor y entre el picante (46%) y parrillada (20%) por ser más saludables.

German (2012), realizó la investigación “*Estudio Preliminar de las Preferencias del Consumo de Carnes de la Población de Yurimaguas*” con el objetivo de identificar cuáles son las carnes preferidas para el consumo en la población de Yurimaguas, tomando como población muestra a 202 familias de que abarco a barrios y Asentamientos Humanos encuestando a un representante de cada familia, concluyo en que la carne más consumida es la de pescado ya que un 64% de las familias población de estudio las consume todos los días a diferencia de la carne de monte (carne de cerdo) que se come cada dos semanas. Como en investigaciones anteceditas, el autor de esta tesis también registro que la causa principal de la preferencia en consumo de la carne de pescado está determinada por su sabor que comprende a lo agradable que es esta carne ya a su precio que es barato, esto afirmación se sustenta en el 69% de la población de estudio que eligió el factor sabor y el 52% que opto por el factor precio.

Vilca (2008), realizó la investigación:” *Investigación del Mercado de Consumo de Carne de Alpaca en la Ciudad de Puno*” cuyo objetivo fue identificar que tanto se consume la carne de alpaca en el mercado consumidor de carnes en la ciudad de puno, esta investigación se realizó tomando como referencia y base el diagrama de flujo del estudio de mercado. La población muestra comprendió a 384 pobladores del distrito de Puno donde el 50% fueron mujeres y el otro 50% varones; llego a concluir en que la carne más consumida es la de pollo seguida por la carne de ovino y estando último en cifra de 10.9% la carne de alpaca, situación que afirma que la carne de alpaca no tiene demanda en el mercado de consumo en las carnes rojas. En cuanto a las características

que prefieren los consumidores se encuentran la semi procesada, es decir refrigerada y/o congelada, hecho que resalta por el que 40.1% de inclinación obtenida a través de las encuestas realizadas, le sigue la carne natural con un 37.6% ubicando en último lugar a la carne procesada, vale decir, charqui, chalonga, envasado al vacío, chorizo, hot dog, grated y hamburguesa con una cifra de 22.2%. Lo que refiere al lugar donde se vende y consume más la carne de alpaca es el mercado central de la ciudad de Puno ya que el 22.4% de la población estudio así lo representa mientras que el resto opta por comprar en puestos informales que en su mayoría están ubicados en la intemperie y otros compran en el mercado Laykakota.

Diaz (2017). Realizo la investigación: *“Perfil psicográfico y conductual del consumidor verde en el distrito de Trujillo”* el objetivo fue determinar el perfil psicográfico y conductual del consumidor verde o ecológico en el distrito de Trujillo, además de categorizarlo. Para ello se realizó una investigación descriptiva y se utilizó una metodología cuantitativa en la que el instrumento fue el cuestionario aplicado a una muestra de 371 personas de los NSE A, B y C. Entre los principales resultados se encontró que el consumidor verde en Trujillo está aún en proceso de formación o aparición, por lo que es un mercado en crecimiento y, por lo tanto, una oportunidad de negocio. Se categorizó en dos grupos. El primer conglomerado corresponde a los consumidores verdes, quienes son generalmente mujeres del NSE C, casadas de mediana edad con hijos en casa que adquieren productos verdes principalmente por su beneficio ecológico y que están dispuestas a pagar por ellos un sobreprecio de hasta 25% respecto a los productos convencionales. El segundo grupo son los consumidores no verdes, que generalmente son varones jóvenes y solteros del NSE C que no consumen productos ecológicos y que tienen un conocimiento medio acerca de ellos y siendo la mayoría de ellos usuarios potenciales al tener interés en consumir productos verdes

2.1.2. A Nivel Local

Quispe (2017), realizó la investigación titulada “*Perfil psicográfico de los consumidores de carne fresca y deshidratada de alpaca en el mercado local de la ciudad de Huancavelica*”, cuyo objetivo de investigación fue identificar la relación entre las características psicográficas y los consumidores de carne de alpaca en el mercado local de la ciudad de Huancavelica. investigación que tras el análisis de resultados obtenidos presenta como conclusión que el nivel de consumo de carne deshidratada de alpaca figura en un 63% de la población de estudio encuestada como casi nunca, el 20.3% a veces y el 9.4% casi siempre, todo esto en cuanto al consumo de carne deshidratada de alpaca en el mercado de la ciudad de Huancavelica. Acerca del consumo de la carne fresca de alpaca se tiene que el 7.2% absolutamente nunca consumió este tipo de carne. Sobre la cantidad de consumo de la población estudio se afirma que estos consumen 3 kg, de carne como promedio quincenalmente y el valor de costo de la carne de alpaca sea deshidratada o fresca oscila entre S/. 7.00 u S/. 8.00 durante el año.

2.2. Bases teóricas

2.2.1. Consumo de carnes rojas

2.2.1.1. Consumo de carne en el mundo: El mercado de carnes a nivel mundial ha presenciado importantes cambios en las últimas décadas. El consumo de las tres principales carnes a nivel mundial (porcina, aviar y bovina) se encuentra actualmente en el orden de los 238 millones de toneladas, según datos del departamento de agricultura de estados unidos(USDA) Puricelli, E. (2011).

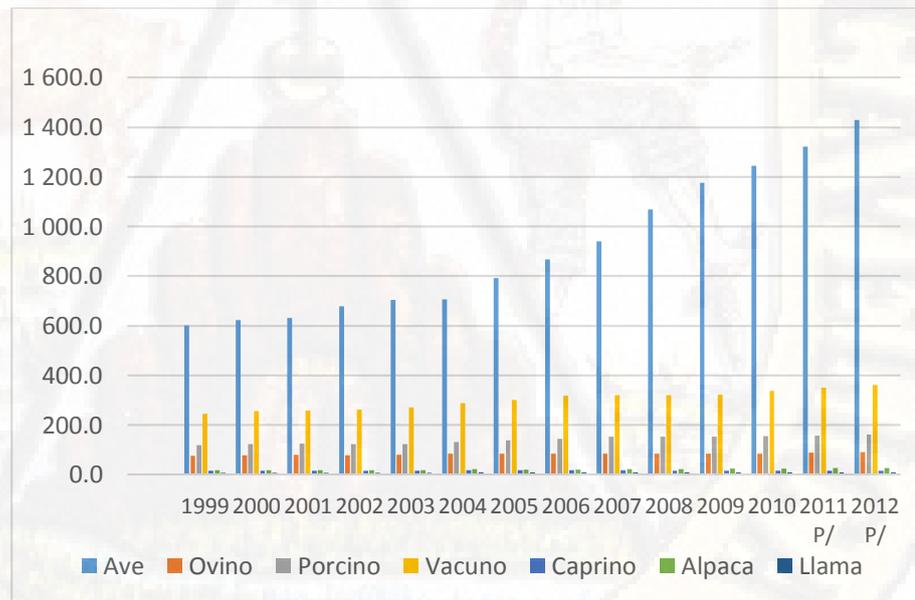
Mientras en los países desarrollados el consumo de carne no ha registrado importantes variaciones, el consumo anual per cápita de los países en desarrollo se ha duplicado desde 1980. En estos países, debe considerarse insuficiente y con frecuencia causa de subnutrición si es inferior a 10 kg FAO, (2010). En el año 2010, el consumo per cápita de

carne se mantendrá alto en los países desarrollados; sin embargo, está cerca al punto de saturación y su crecimiento tendrá una menor intensidad.

Según la FAO (2010), el nivel de consumo en los últimos diez años fue fluctuante, esto producto de hábitos de consumo de la población, expansión o retracción de la producción mundial y del aumento del nivel de ingreso junto con el aumento de la población en un 1,15% al año.

Tal como podemos ver en el gráfico 1, de 1993 a 2013 el nivel de producción de carnes aumentó a más de 100 millones toneladas, cambiando de 149,45 millones de toneladas a más de 252 millones. Conforme el cuadro la carne de vaca disminuyó siendo reemplazado por la carne de pollo.

Gráfico 1: Evolución de la Producción Mundial de Carnes



Fuente: FAO, 2010

2.2.2.2. consumo de carne nacional y regional

consumo de proteínas. La Encuesta ENCOFA (2006) determinó que, en las familias peruanas, el consumo de proteínas era mayor en la sierra rural (40,9%) y el consumo de proteína animal llegó al 72%. Mientras que el menor consumo lo tenía Lima Metropolitana tanto en proteínas en general (23,2%) y proteína animal (24,6%). En todos los ámbitos el consumo de proteína animal es ligeramente superior que al consumo de proteínas en general. El 30,9% de las familias peruanas para ese año consumían proteínas en general y el 43,1% consumían proteínas de origen animal (ENCOFA 2006).

Según INEI (2008-2009), las carnes aptas para el consumo humano son: la carne de vacuno, oveja, cerdo, aves de: corral, caza, de pelo y plumas principalmente siendo la más consumida la carne de pollo puesto que son 17.400 kg al año y 1.500 kg al mes consumidos, le sigue la carne de vacuno con 5.100 kg al año y 400 gramos al mes, como se muestra en la siguiente tabla 1.

Tabla 1. Consumo promedio per cápita anual de carne por ámbito geográfico.

Principales productos alimenticios	Total	Lima Metropolitana */	Resto País	Área		Región natural		
				Urbana	Rural	Costa	Sierra	Selva
Carne de carnero	1,7	0,4	2,3	1,3	2,8	0,5	4,1	0,3
Carne de cerdo	1,0	0,8	1,0	1,0	0,9	0,9	0,9	1,3
Carne de vacuno	5,1	5,3	5,1	5,9	2,7	6,1	3,8	4,8
Carnes varias	0,9	0,1	1,2	0,6	1,7	0,3	1,8	0,9
Carne de otras aves	0,4	0,8	0,2	0,5	0,1	0,7	0,1	0,1
Pollo	17,4	26,1	13,4	21,0	4,9	24,0	8,5	11,9
Menudencias	3,5	4,7	2,9	3,9	2,0	3,9	2,9	3,0
Aves de corral	0,6	0,0	0,9	0,4	1,5	0,2	0,6	2,7

Fuente. INEI (2008-2009)

Del gráfico, se desprende que el consumo promedio per cápita del pollo atiende al lugar geográfico, así, la zona urbana al registrar 21 kilos, lo que equivale a 16.100 kg más de consumo que la zona rural que registra solo 4.900 kg al año. Y

si de región natural hablamos se ve que la Costa consume 24 kilos, es decir, 2,8 veces más que la Sierra que solo consume 8.500 kg al año (INEI, 2008-2009).

También se ve que el consumo de esta carne es menor en la Sierra y la Selva y mayor en la Costa, como ejemplo se ve que Lima Metropolitana tiene un consumo promedio per cápita de 26.100 kg, es decir, 2,2 veces más que la ciudad de Cajamarca que consume 11.800 kg promedio al año (INEI, 2008-2009).

2.2.2.3. Consumo de carne a nivel local

Consumo per cápita de la producción agropecuaria en región Huancavelica año 2014, como se puede apreciar en la tabla 2.

Tabla 2. Consumo per cápita de la producción agropecuaria región Huancavelica año 2014

Especie de animales	Producción (t)	Disponibilidad Percapita (kg/año)	Consumo Percapita (kg/año)
Producción pecuaria	11,762.63		
Alpaca	1,169.45	2.42	1.93
Gallina	275.42	0.57	0.28
Caprino	548.44	1.13	0.34
Cuy	341.70	0.71	0.35
Equino	159.49	0.33	0.07
Llama	831.77	1.72	1.03
Ovino	1,624.66	3.36	2.69
Porcino	1,213.39	2.51	1.25
Vacuno	5,598.31	11.58	5.79

Fuente: Compendio estadístico agropecuario 2005-2014.

2.3. Bases conceptuales:

2.3.2. Carne

La carne es un producto pecuario con mucho valor porque posee proteínas, aminoácidos, minerales, grasas, ácidos grasos, vitaminas y otros componentes bioactivos y pocas cantidades de carbohidratos. La importancia de la carne radica en sus proteínas ya que contienen todos los aminoácidos

esenciales, así como minerales y vitaminas, son estos su valor nutricional (FAO, 2010).

Se avizora que para los próximos años la producción mundial de carne se dará en los países en desarrollo, esto según las proyecciones a la fecha (FAO, 2010).

2.3.3. **Estructura Anatómica de la Carne**

Son tres elementos que conforman la estructura anatómica de la carne: tejido muscular, tejido conjuntivo y tejido graso. (FAO, 2010).

Tejido Muscular

se encuentra en el musculo, vale decir, es la carne pura del vacuno, el grosor de los músculos lo determina la especie animal, la edad, el estado de nutrición y la función desempeñada del músculo. (FAO, 2010).

Tejido Conjuntivo

son los que envuelven los órganos llenando hasta el más mínimo intersticio, también une las partes, permite firmeza y posición adecuada y se caracteriza por presentar colágeno que hace posible la producción de gelatina misma que aporta al sabor de la carne (FAO, 2010).

Tejido Adiposo o Graso

está compuesto por células adiposas que son corpúsculos esféricos formados por una capa delgada periférica que rodea una voluminosa gota de grasa en una red finísima de fibras elásticas que unen estas gotitas. Este tejido también sirve de relleno, de protección, de termógeno y de nutrición al cuerpo (FAO, 2010).

Características organolépticas:

Terneza

Se refiere a cuan fácil se puede cortar y masticar y también constituye el primer y más importante atributo de aceptación de calidad (Dikeman, Miller , 1995; Koohmaraie, Acevedo, 2004). A la terneza contribuyen las proteínas miofibrilares y sarcoplásmicas así como las del tejido conectivo principalmente

el colágeno. Las características del colágeno dependen del tipo de músculo y del animal, especialmente de su edad al sacrificio, las condiciones de almacenamiento postmortem de la canal, así como el manejo antemortem del animal son también factores determinantes de la terneza en la medida que afectan las proteínas miofibrilares y el metabolismo anaeróbico de la fibra muscular. (Kerr ; Aberle ; Garriz, Santrich, 2006)

Los factores que influyen la terneza de la carne pueden dividirse en dos grupos, antemortem y postmortem. Los antemortem incluyen: características genéticas, factores fisiológicos, alimentación y prácticas de manejo. Los postmortem incluyen tiempo y temperatura de refrigeración después del sacrificio (maduración de la carne), métodos de trozado y cocción, así como la adición de agentes ablandadores. (American Meat Institute Foundation; Destefanis ; Maher ; Olivan , Santrich, 2006).

Jugosidad

Apunta al gusto del consumidor, a la impresión que causa en él; los jugos son importantes porque ayudan al quiebre de la carne y a la suavidad al momento de masticar y lo que hace posible esta jugosidad son los lípidos intramusculares y el agua ya que al masticar estos se liberan; la jugosidad es importante porque por lo que permite al momento de masticar será aceptado o no la carne. (Hedrick , Acevedo, 2004)

Por otra parte, según (Huerta, 2000) los jugos de la carne contienen muchos de los componentes del sabor ya que cuando se mastica la carne y esta suelta los lípidos derretidos con el agua genera un caldo mismo que se concentra en la carne y se exprime durante la masticación y a la vez genera saliva la que hace permanente la jugosidad.

Sabor

El sabor de la carne depende de la carnosina, los nucleótidos, ciertos aminoácidos libres, la acción de microorganismos, la presencia de ácidos grasos libres y el grado de lipólisis de esta. (Onega, 2003). Los músculos que

se utilizan más en la vida del animal tienen un sabor más pronunciado porque tienen más derivados de compuestos fosfóricos que almacenan energía. (Judge, Castro, 2009) Según Hornstein y Wasserman (Onega, 2003) los precursores del sabor en las carnes magras son solubles en agua y el principal papel en el desarrollo del característico flavor de las carnes magras lo realiza una reacción no enzimática entre azúcares reductores y aminoácidos. Las diferencias de sabor entre las diferentes especies de animales esta probablemente determinada por los lípidos, los cuales sirven como reservorio de 10 sustancias liposolubles olorosas o reactivas características de cada una de ellas. (Hornstein y Crowe; Wasserman y Talley; Wasserman y Spinelli; Moody; Smith ; Cramer; Crouse, Onega, 2003)

Olor

Los componentes responsables del sabor y el aroma de la carne no han sido totalmente identificados, sin embargo, muchos de los constituyentes de los tejidos musculares, conectivos y adiposos se tornan en componentes volátiles durante la cocción estimulando las terminaciones nerviosas nasales. De igual forma el sabor y aroma que hace diferenciar una especie de otra, procede de materiales que se desprenden de la grasa al cocinar la carne. (Judge y Castro, 2009)

Color

El color es el principal factor visual que describe la calidad de la carne, ya que es la primera característica sensorial apreciada por el consumidor el cual lo relaciona con la frescura de esta. (Adams y Huffman, citados por Onega, 2003) El color de la carne está determinado principalmente por el contenido de mioglobina y hemoglobina y el estado de oxidación de estos pigmentos en las fibras musculares. (Rėbak, 2009). Son varios los factores que pueden afectar el color de la carne cruda, según Kauffman (1993) si el contenido de glicógeno es bajo en el tejido muscular, la carne tiende a ser más oscura porque su forma es dura requiere más luz, esto porque se produce poco ácido láctico y como resultado el pH de la carne postmortem se más alto de lo normal, situación que

acorta la vida de la carne que a pesar de eso no deja de ser jugosa, tierna y con una excelente retención de agua. Este fenómeno es llamado “Dark, Firm and Dry” y está asociado al estrés que sufre el animal durante la matanza, a factores hereditarios y estacionales. (Pearson y Dutson, Acevedo, 2004)

Otro factor que afecta el color de la carne cruda es la edad del animal, pues existen estudios que muestran la diferencia entre el musculo de un animal ya maduro y un animal joven donde el musculo del animal ya maduro (viejo) es más oscuro que del animal joven (Acevedo, 2004).

Descripción de las diferentes especies de carne

Dentro del grupo de las carnes rojas podemos encontrar:

Carne de res

Presenta alto grado de grasas donde a más edad del animal, más nivel de grasas y sabor concentrado a diferencia de los animales menores a un año ya que al alimentarse solo de leche su carne es más tierna, la carne de vacuno aporta a la regeneración de células y a un crecimiento sano porque contiene vitaminas B, minerales y proteínas.

Carne de cerdo

Al tener altos aminoácidos es fuente de proteínas, su contenido de carbohidratos es bajísimo 1% por lo que también sus minerales tienen el mismo porcentaje. Las vitaminas que contiene esta carne son: complejo B6, B12 y B1 y esta última la que se encuentra en porcentaje alto en esta carne a diferencia de las otras.

Para Ramírez (2015) carne de cerdo adopta diferentes denominaciones según al país, por ejemplo, en la industria cárnica se refiere al despiece que se puede hacer de un animal dedicado al consumo humano.

Carne ovina

Bendayan (1991) refiere que esta carne es la que más grasas y en cantidad alta y esta presenta a diferencia de otros animales, tal hecho se nota al momento de

hacer los cortes, también contiene vitaminas B12, B2, B1 y B3 aunque en medida menor; el mismo autor sigue señalando que esta carne es fuente también de minerales principalmente del hierro hemo el cual ayuda y previene. (Bendayan, 1991) sostiene además que esta carne contiene adicional a las vitaminas y minerales zinc, fósforo y sodio. Este autor manifiesta también que la variedad y mayoría de fauna se encuentra en nuestra Amazonía de modo que no solo sirve como medio de subsistencia para los pueblos rurales usados en su alimentación, sino que también como un medio económico a través de la venta de sus productos.

La carne de Alpaca

La alpaca es uno de los pocos animales que tiene una alimentación sana y natural, debido a que se alimenta de pastos y agua de riachuelos sin contaminación, propios de su hábitat, sobre los 3,800 m.s.n.m.; por tal motivo se puede afirmar que su carne es de buena digestibilidad y contiene una proteína de alta calidad y valor biológico, se trata de una carne magra, es decir, que contiene menor cantidad de grasas que en otras carnes, la que se localiza mayormente en los tejidos adiposos y en menor cantidad en el mismo tejido muscular o pulpa.

La carne de Alpaca posee ventajas comparativas inigualables frente a los demás productos cárnicos que actualmente podemos encontrar en el mercado, no solo por sus bondades proteínicas y magras, sino también en su presentación y sabor.

Dentro del grupo de las carnes blancas podemos encontrar:

Según Roppa (2007) las carnes blancas provienen de las aves, peces e incluso insectos y las menciona a continuación:

Carne de pollo

Es la más consumida debido a la variedad de platos que se puede hacer con ella y a su tan accesible costo, su contenido, composición y forma varia atendiendo a la edad del animal ya que si el animal se encuentra en una edad avanzada contiene más grasa a diferencia del joven; en cuanto a la concentración de

proteínas esta depende del corte que se le haga, por ejemplo, la pechuga cuenta con un mayor porcentaje de proteínas que el muslo. Si se le compara con las carnes rojas, contienen el mismo nivel de proteínas a diferencia solo de las vitaminas que son B3, B12, C, A y ácido fólico. Por último, la carne de cerdo también contiene zinc y hierro, aunque en menor cantidad que las carnes rojas y potasio y fósforo más que las carnes rojas.

La carne de cuy

tiene alta digestibilidad, bajas trazas de colesterol y triglicéridos, alta presencia de ácidos grasos linoleico y linolenico esenciales para el ser humano; cabe resaltar que las existencias de dichos ácidos grasos son bajísimos o casi inexistentes en otras carnes, mismos que permiten la formación del ácido graso araquidónico (AA) y ácido graso docosahexaenoico (DHA). Estas sustancias AA y DHA son fundamentales para la formación y el desarrollo de las neuronas, membranas celulares; asimismo, forman el cuerpo de los espermatozoides (Leonard, 1981).

2.4. Definición de Términos

Hábito de consumo: hábito de consumo como la costumbre del comprador para dirigirse a los lugares de compra, desplazarse, visitar establecimientos concurrir en una compra, momento de la compra y clases de productos adquiridos, al igual que los criterios de elección, actitudes y opiniones que utiliza con regularidad al momento de comprar. (Pereira.2012)

Carne: En general, se llama carne a todo componente o derivado animal, fresco o transformado, que por su valor nutritivo y comestible es utilizado por el hombre para alimentarse o satisfacer su gusto. Específicamente, se llama carne al tejido muscular del animal después de su sacrificio. El animal vivo, su res y cortes contienen carne, pero no son carne (Bavera, 2006)

Carne Roja: Carne roja es la carne de las reses y no la de los animales marinos. (Bavera, 2006)

Carne blanca: señala que presenta una coloración menos rojiza y es la que no proviene de animales mamíferos. (Bavera.2006)

Preferencia Del Consumidor: configura la elección real o imaginaria entre alternativas y posibilidades ordenadas, también se le denomina fuente de motivación. (Ministerio de Salud .1963)

Consumidor: Es el individuo que luego del consumo de bienes o servicios logra satisfacción o utilidad en un tiempo determinado, se caracteriza porque en dicho tiempo el individuo debe consumir la mayor cantidad y diversidad de bienes; así lo señala el. (Ministerio de Salud, 1963)

Consumo: Se define como el acto de consumir o utilizar comestibles u otros bienes para satisfacer necesidades o deseos.

Preferencia: Define preferencia como la inclinación determinada hacia un bienes o servicios frente a otros. (James. 2012)

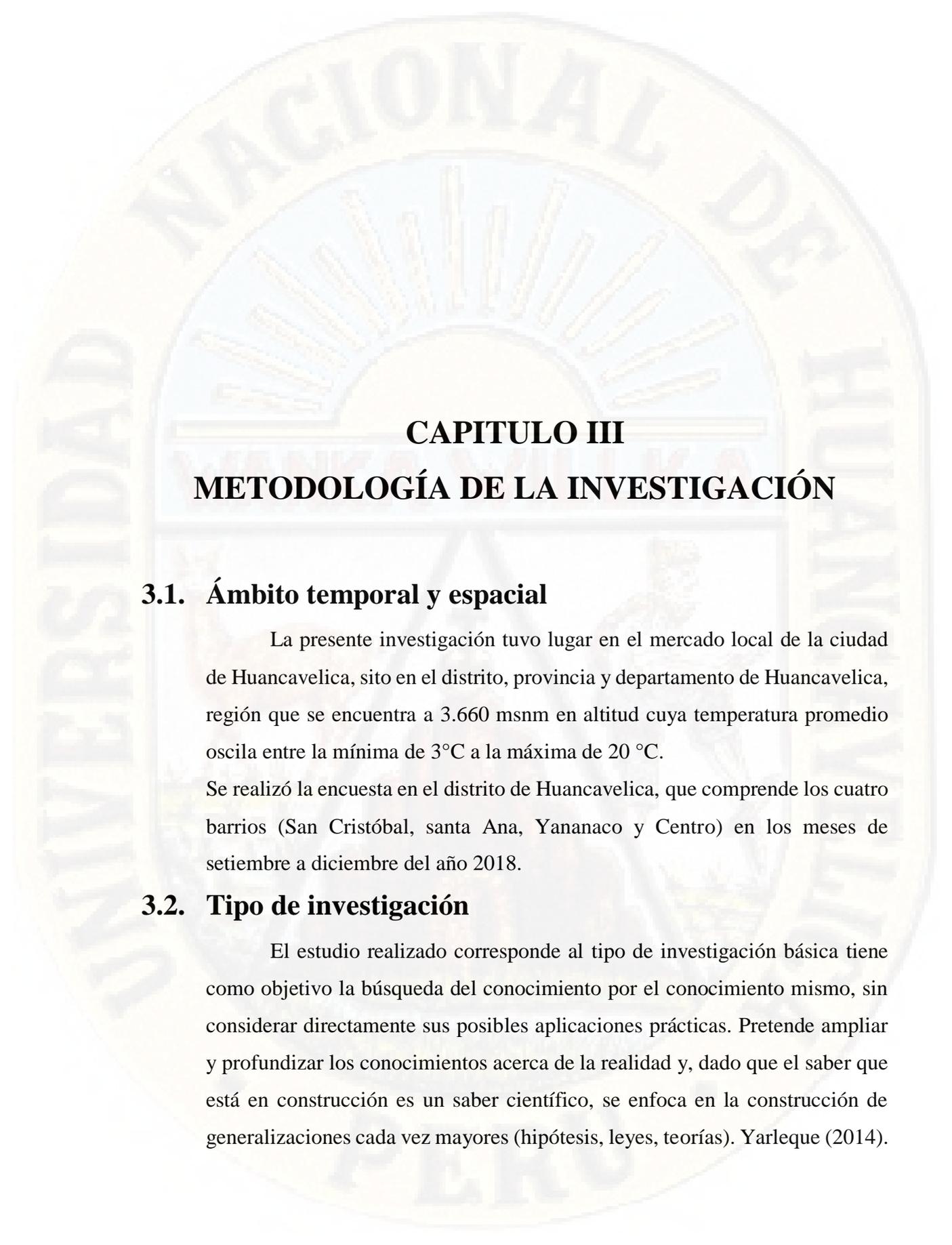
Especie domesticas: fueron animales salvajes que en un determinado momento histórico existieron y que fueron domesticados por el hombre con la finalidad de servir como productores de alimento a través del trabajo, pero que con el transcurrir ya no fue posible que estos animales domésticos volvieran a su habitat natural y salvaje debido a que se adaptaron como animales de granja y dependieron del hombre para su cuidado y subsistencia a través de los cuidados que este le brinda.

2.5. Identificación de Variable

Hábitos y Preferencia del consumo de carne de las familias del distrito de Huancavelica.

2.6. Definición Operativa de Variables e Indicadores

VARIABLE	DIMENSION	INDICADORES	ESCALA
Hábitos y Preferencia del consumo de carne	Especies:	Carne de vacuno Carne de ovino Carne de porcino Carne de alpaca Carne de cuy Carne de pollo	Nominal
	Frecuencia de consumo	Diario Interdiario Semanal Mensual Ocasional o festividades	Nominal
	Cantidad	Menos de 1 kg De 1 -2 kg De 3-4 kg 5 kg a mas	Nominal
	Lugar	Mercado local Feria distrital Carnicería Bodegas Otros	Nominal
	Preferencia lugar de compra	Calidad Confianza Higiene Precio Peso exacto Otros	Nominal
	Atributos	Color Olor Presentación Textura Suavidad	Nominal



CAPITULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Ámbito temporal y espacial

La presente investigación tuvo lugar en el mercado local de la ciudad de Huancavelica, sito en el distrito, provincia y departamento de Huancavelica, región que se encuentra a 3.660 msnm en altitud cuya temperatura promedio oscila entre la mínima de 3°C a la máxima de 20 °C.

Se realizó la encuesta en el distrito de Huancavelica, que comprende los cuatro barrios (San Cristóbal, santa Ana, Yananaco y Centro) en los meses de setiembre a diciembre del año 2018.

3.2. Tipo de investigación

El estudio realizado corresponde al tipo de investigación básica tiene como objetivo la búsqueda del conocimiento por el conocimiento mismo, sin considerar directamente sus posibles aplicaciones prácticas. Pretende ampliar y profundizar los conocimientos acerca de la realidad y, dado que el saber que está en construcción es un saber científico, se enfoca en la construcción de generalizaciones cada vez mayores (hipótesis, leyes, teorías). Yarleque (2014).

3.3. Nivel de investigación

En esta investigación el nivel utilizado fue el descriptivo retrospectivo, se logró describir los hechos y acontecimientos observados especificando y resaltando los objetivos que impulsaron la presente investigación. (Sánchez, 1998)

Los datos estudiados están comprendidos desde el mes de setiembre a diciembre del año 2018.

3.4. Población, muestra y muestreo

3.4.1. Población

En vista de que se busca conocer a los consumidores de carne en el distrito de Huancavelica, la población comprende a las personas con intención de consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica.

3.4.2. Muestra

La población no está definida por lo tanto se tomará un muestreo infinito teniendo variables cualitativas, de modo que la muestra en este caso es:

$$n = \frac{z^2 * p(1 - p)}{e^2}$$

Donde:

n= tamaño necesario de la muestra

z^2 = margen de confiabilidad o número de unidades de desviación estándar en la distribución normal que producirá el nivel deseado de confianza (para una confianza del 95 % o un $\alpha = 0.05$, $Z = 1.96$).

e = error o diferencia máxima entre la media muestral y la media de la población que se está dispuesto a aceptar con el nivel de confianza que se ha definido. (5 %)

p = variabilidad positiva (90%)

1-p= variabilidad negativa (10 %)

$$n = \frac{(1.96)^2 * 0.9(1 - 0.9)}{(0,05)^2}$$

$$n = 138.24 \cong 138$$

3.4.3. Muestreo

En la investigación se usó el muestreo aleatorio simple que forma parte del método probabilístico y las estadísticas para determinar el tamaño de la muestra por lo que cada uno de ellos tuvo la opción de ser elegido.

3.5. Técnicas e instrumentos de recolección de datos

3.5.1. Técnicas

En el presente trabajo de investigación se ha utilizado la encuesta, ya que las técnicas de recolección de datos son un conjunto de mecanismos, medios, procedimientos específicos mediante las cuales se recolecta, conserva, ordena y transmite los datos obtenidos de la realidad a través de los instrumentos. La encuesta fue aplicada a la muestra de 138 personas del distrito de Huancavelica.

3.5.2. Instrumentos de recolección

Se utilizó el cuestionario como medio principal para la toma de información en la ciudad de Huancavelica sobre los hábitos y preferencia del consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticas.

3.6. Técnicas y procesamiento de análisis de datos

El análisis de los datos y herramientas de análisis estadístico son adecuadas para este propósito. En este caso el análisis estadístico para la fiabilidad en los cálculos de los resultados, se procesó los datos con el programa estadístico IBM SPSS 23.0 y la hoja de cálculo Microsoft Excel además de que la redacción estuvo orientada por las normas del estilo APA séptima edición.

CAPITULO IV

PRESENTACION DE RESULTADOS

En el trabajo de investigación se tuvo como unidad de análisis a 138 personas del distrito de Huancavelica que comprenden los cuatro barrios (San Cristóbal, Santa Ana, Yananaco y Centro) con intención de consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica. Así mismo en la investigación se han analizado y procesado los datos de acuerdo a los objetivos, teniendo en cuenta el diseño de investigación.

4.1. Análisis de información

Tabla 3: El orden de preferencia de consumo de carne

Alternativa tipo de especies de animales domésticos	Respuesta (N)	Porcentaje (%)
Pollo	46	33,3
Alpaca	22	16,0
Ovino	11	8,0
Porcino	9	6,5
Vacuno	8	5,8
Cuy	3	2,2
Otros	18	13,0
No consumen	21	15,2
Total	138	100,0

Fuente: según base de datos

En la tabla 3 se observa el orden de preferencia de consumo de carne en las diferentes especies de animales domésticos del distrito de Huancavelica se encontró un 33,3 % la carne pollo, 16,0 % la carne de alpaca, 8,0% la carne de ovino, 6,5 % la carne de porcino, 5,8 % la carne de vacuno, 2,2 % la carne de cuy, 13,0% otros tipos de carne y el 21 % no consumen carne.

4.1.2. Resultados de frecuencia de consumo de carne

Tabla 4. frecuencia de consumo de carne de las diferentes especies domesticas

Alternativa		Frecuencia (f)	Porcentaje (%)
Vacuno	diario	2	6,2
	semanal	5	15,6
	mensual	7	21,9
	ocasional o festividades	18	56,3
	Total	32	100,0
Ovino	diario	6	13,3
	interdiario	6	13,3
	semanal	15	33,3
	mensual	3	6,7
	ocasional o festividades	15	33,3
Total	45	100,0	
Porcino	interdiario	1	2,6
	semanal	3	7,7
	mensual	9	23,0
	ocasional o festividades	26	66,7
	Total	39	100,0
Alpaca	diario	15	17,4
	interdiario	8	9,3
	semanal	29	33,7
	mensual	10	11,6
	ocasional o festividades	24	28,0
Total	86	100,0	
Cuy	semanal	5	20,0
	mensual	8	32,0
	ocasional o festividades	12	48,0
	Total	25	100,0
Pollo	diario	45	45,5
	interdiario	17	17,2
	semanal	9	9,0
	mensual	10	10,1
	ocasional o festividades	18	18,2
Total	99	100,0	
Otros	semanal	2	11,1

	mensual	5	27,8
	ocasional o festividades	11	61,1
	Total	18	100,0

Fuente: Elaboración propia

En la tabla 4 se observa la frecuencia de consumo en las diferentes especies de animales domésticos del distrito de Huancavelica.

La carne de vacuno es la más frecuente en ocasiones o festividades a un 56,3% seguida el consumo mensual a un 21,9%, el consumo semanal a un 15,6 % y por último el consumo diario a un 6,2 %. La carne de ovino es más frecuente en ocasiones o festividades y semanal a un 33,3 %, seguidamente el consumo interdiario y diario a un 13,3 % y por último el consumo mensual a un 6,7 %. La carne de porcino es más frecuente en ocasiones o festividades a un 66,7 %, seguido el consumo mensual a un 23,0%, el consumo semanal es a un 7,7 y por último el consumo interdiario a un 2,6%. La carne de alpaca es más frecuente semanal a un 33,7 %, seguida el consumo en ocasiones o festividades a un 28,0%, el consumo diario a un 7,4 %, mensual a un 11,6%, y por último el consumo interdiario a un 9,3%. La carne de cuy es más frecuente en ocasiones o festividades a un 48,0%, seguido el consumo mensual a un 32 %, y por último el consumo semanal a un 20,0%. la carne de pollo es más frecuente el consumo diario a un 45,5%, seguido el consumo en ocasiones o festividades a un 18,2 %, el consumo interdiario a un 17,2%, el consumo mensual aun 10,1 %, y por último el consumo semanal a un 9,0% .los otros tipos de carne con mayor frecuencia consumen en ocasiones o festividades a un 61,1%,seguido el consumo mensual a un 27,8% y por último el consumo semanal a un 11,1%.

Tabla 5. Hábitos de consumo de carne

Alternativas tipos de especies de animales domesticas	Respuesta (N)	Porcentaje (%)
Pollo	66	47,8
Alpaca	15	10,9
Ovino	3	2,2
Porcino	6	4,3
Vacuno	2	1,5
Cuy	7	5,1
Otros	18	13,0
No consumen	21	15,2
Total	138	100,0

Fuente: según base de datos

En la tabla 5 se observa los hábitos de consumo de carne en las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica las personas tienen mayor hábito por la carne de pollo a un 47,8 %, seguidamente la carne de alpaca a un 10,9%, luego está la carne cuy a un 5,1 %, la carne de porcino a un 4,3 %, la carne de ovino 2,2 %, y por último la carne de vacuno a un 1,5 %.

Tabla 6. Relación de hábitos y preferencia de consumo de carne

Qué tipo de carne prefiere consumir*Ud., qué hábito tiene respecto al consumo de carne tabulación cruzada									
% dentro de Que tipo de carne prefiere consumir	Ud., qué hábito tiene respecto al consumo de carne								
	Vacuno	Ovino	Porcino	Alpaca	Cuy	Pollo	Otros	No consumen	Total
Vacuno	25,0%	37,5%	37,5%						100,0%
Ovino			27,3%	72,7%					100,0%
porcino				77,8%	22,2%				100,0%
alpaca					22,7%	77,3%			100,0%
cuy						100,0%			100,0%
Pollo						100,0%			100,0%
Otros									100,0%
No consumen									100,0%
total	1,5%	2,2%	4,3%	10,9%	5,1%	47,8%	13,0%	15,2%	100,0%

Fuente. Según base de datos

De resultados obtenidos de la población del distrito de Huancavelica en un gran porcentaje tiene gran preferencia y hábito por la carne de pollo, lo que significa que la población de Huancavelica es básicamente consumidora de esta carne a un 47,8 %, seguidamente la carne de alpaca a un 10,9%, luego está la carne cuy a un 5,1 %, la carne de porcino a un 4,3 %, la carne de ovino 2,2 %, y por último la carne de vacuno a un 1,5 %. los otros tipos de carne a un 13,0%, y los que no consumen un 15,2%.

4.1. Discusión de resultados

La preferencia de consumo de carne en el distrito de Huancavelica es la carne de pollo, seguida la carne de alpaca, luego la carne de ovino, la carne de porcino, la carne de vacuno y por último la carne de cuy, los mismos que concuerdan con lo obtenido por ODEPA (2009), en un estudio realizado también en Chile, observó que, la preferencia de la carne de pollo se encuentra por encima de la carne de vacuno y cerdo. Por otro lado, los resultados difieren con lo encontrados en otros países, así Quintero (2007), en un trabajo realizado en Valdivia - Chile, encontró que la carne de vacuno es la que más prefieren, mientras que la carne de pescado se ubica en el cuarto lugar de preferencia con un 57.4%. no concuerdan con lo obtenido por Gonzales (1999); en un estudio realizado en el Valle del Palcazú (Pasco); donde el pescado, contribuyendo con el 54.6% de la biomasa animal consumida por los pobladores, seguida por los animales domésticos con 21% y la carne de monte con 20.2%

La carne de vacuno es la más frecuente en ocasiones o festividades a un 56,3% seguida el consumo mensual a un 21,9%, el consumo semanal a un 15,6 % y por último el consumo diario a un 6,2 %. La carne de ovino es más frecuente en ocasiones o festividades y semanal a un 33,3 %, seguidamente el consumo interdiario y diario a un 13,3 % y por último el consumo mensual a un 6,7 %. La carne de porcino es más frecuente en ocasiones o festividades a un 66,7 %, seguido el consumo mensual a un 23,0%, el consumo semanal es a un 7,7 y por último el consumo interdiario a un 2,6%. La carne de alpaca es más frecuente semanal a un 33,7 %, seguida el consumo en ocasiones o festividades a un 28,0%, el consumo diario a un 7,4 %, mensual a un 11,6%, y por último el consumo interdiario a un 9,3%. La carne de cuy es más frecuente en ocasiones o festividades a un 48,0%, seguido el consumo mensual a un 32 %, y por último el consumo semanal a un 20,0%. la carne de pollo es más frecuente el consumo diario a un 45,5%, seguido el consumo en ocasiones o festividades a un 18,2 %, el consumo interdiario a un 17,2%, el consumo mensual aun 10,1 %, y por último el consumo semanal a un 9,0% .los otros

tipos de carne con mayor frecuencia consumen en ocasiones o festividades a un 61,1%, seguido el consumo mensual a un 27,8% y por último el consumo semanal a un 11,1%, datos que no coinciden con los reportados por Cabrera (2006) quien manifiesta que la carne de pescado es consumida por el 50% de los encuestados una vez por semana, mientras que el consumo diario se encuentra en un 20%. De igual manera, Quintero (2007) reporta que la carne de mayor frecuencia es la carne de vacuno, con un 44.6%, seguida de la de pollo con un 41.3% de consumo diario.

los hábitos de consumo de carne en las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica las personas tienen mayor hábito por la carne de pollo a un 47,8 %, seguidamente la carne de alpaca a un 10,9%, luego está la carne cuy a un 5,1 %, la carne de porcino a un 4,3 %, la carne de ovino 2,2 %, y por último la carne de vacuno a un 1,5 %. Datos que no coinciden con los reportados por Quintero E. (2007) en un trabajo realizado en Valdivia – Chile la preferencia en el consumo, el 93,8 % manifestó preferir la carne de vacuno, seguida de la carne de cerdo con 62.8% de los consumidores, no concuerda con lo obtenido por Vilca G. (2008) en el estudio realizado en la ciudad de Puno donde el tipo de carne más consumido es la carne de ovino con un 24.7%, obteniendo la carne de alpaca un porcentaje de 10.9%. de igual manera Lima M. (2015) reporta que la carne de mayor frecuencia es la carne de alpaca a un 75% y 25% carne de ovino en el distrito de Santa Rosa de Melgar, Las familias de la ciudad de Puno que consumen carnes rojas con mayor frecuencia, son la carne de ovino y alpaca en un 33% seguido de la carne de vacuno en un 29%, y siendo consumido en proporción menor la carne de cerdo en un 5%.

En el distrito de Huancavelica para la relación de hábitos y preferencias de consumo de carne, se utilizó la prueba del chi cuadrado, donde el resultado obtenido no existe relación entre la preferencia de consumo de una determinada carne y el hábito de consumir dicha carne

CONCLUSIONES

1. En la población del distrito de Huancavelica prefieren y tienen como hábito el consumo de carne de pollo el cual se muestran en las encuestas realizadas.
2. En el distrito de Huancavelica el orden de preferencia de consumo de carne de las diferentes especies domésticas es la carne de pollo luego la carne de alpaca seguidamente la carne de ovino, la carne de porcino, la carne de vacuno y por último la carne de cuy.
3. La frecuencia de consumo de carne en el distrito de Huancavelica la carne de vacuno, ovino, porcino y cuy el consumo es en ocasiones o festividades, la carne de alpaca consumo semanal, y la carne de pollo el consumo diario.
4. En el distrito de Huancavelica tienen como hábito el consumo de carne de pollo el consumo es a diario.
5. Que no existe relación entre el hábitos y preferencia de consumo de carne de las diferentes especies de animales domésticos en el distrito de Huancavelica porque la carne que prefieren no necesariamente lo consumen

RECOMENDACIONES

1. Recomienda que se debe considerar los resultados obtenidos en la presente investigación, como información base para desarrollar otros trabajos de investigación relacionados al consumo de carne y conocer que aspectos toman en cuenta antes de consumir la carne; Es importante conocer el tipo de producto de carne que esperan los consumidores, ya que solo así se podrá captar las preferencias de los hogares.
2. Se recomienda a las universidades que realicen más investigaciones, los resultados obtenidos servir como base para futuras investigaciones sobre el tema
3. Planear una campaña publicitaria con el cual se den a conocer los atributos y cualidades de la carne de las diferentes especies domésticas. ya que algunas personas no conocen los atributos de la carne como aspectos tales como la composición química de ella, los valores nutricionales que presenta, así como las ventajas que brindan el consumo de la carne.
4. Se recomienda que en los locales de venta de carne de las diferentes especies domesticas en el distrito e Huancavelica, se puede brindar información sobre la procedencia de la carne, con aspectos tales como el matadero, el productor, la raza, y otros aspectos que manifiesten al consumidor la calidad de la carne.
5. Recomendamos que se desarrollen más trabajos de investigación sobre el consumo per cápita de carnes, de las especies de animales domésticos en la provincia de Huancavelica

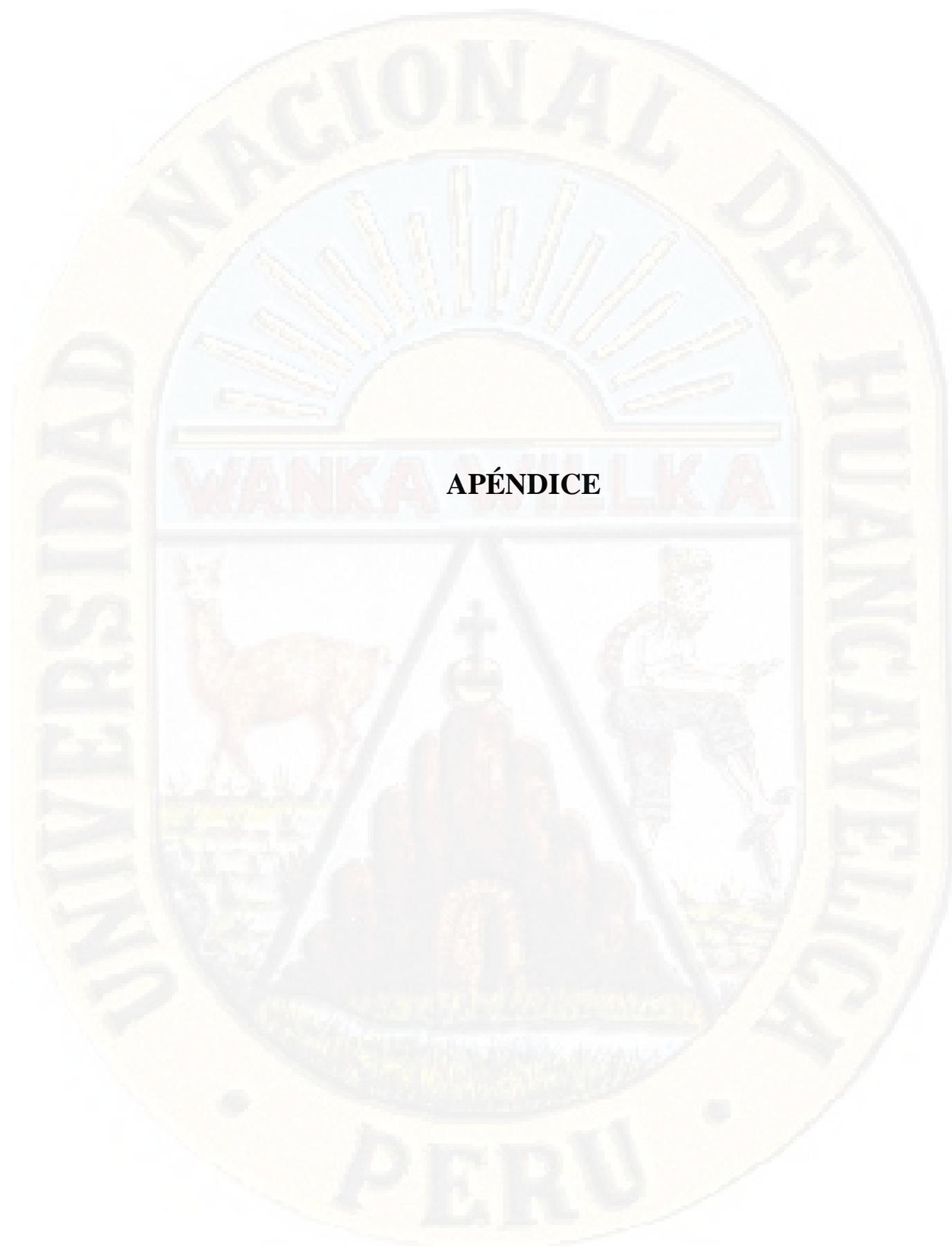
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Bavera, G. A. 2006. Cursos de producción bovina de carne, FAV UNRC.
- Bendayan, N. (1991). Influencia socioeconómica de la fauna silvestre como recurso alimentario en iquitos, Perú: tesis título biólogo universidad nacional de la amazonía peruana, pág. 82.
- Cabrera, E. (2006). Educación: factor determinante para la modificación de hábitos alimenticios. tesis profesional presentada para obtener el título de licenciado en administración de hoteles y restaurantes. universidad de las américas, Puebla. México.
- Castellanos, E. (2017). Evaluación del perfil del consumidor de carne de cerdo en el hipercentro de carnes y plaza de mercado paloquemao. universidad lasalle, Bogotá: proyecto de grado para optar el título de zootecnista. compendio estadístico agropecuario. (2005-2014). huancavelica - Perú.
- Dahua, R. (2014). Diagnóstico de la comercialización de carne de vacuno en el distrito de Yurimaguas en el año 2012. universidad nacional de la amazonia peruana, Yurimaguas: para optar el título profesional de ingeniero zootecnista.
- Dávila, D. (2014). Evaluación del consumo de carne de pollo en la población de Yurimaguas en el año 2013. universidad nacional de la amazonía peruana, Yurimaguas: para optar el título profesional de ingeniero zootecnista.
- Esperilla, V. (2015). Factores socioeconómicos que inciden en el consumo de pescado en las familias de la urbanización 3 de mayo - Juliaca, 2014. universidad nacional del altiplano, Puno: para optar el título profesional de licenciada en nutrición humana.
- FAO.(2010). Aumenta consumo de carne en el mundo, mayores ingresos y el crecimiento de la población están impulsando la demanda productos pecuarios. boletín técnico. web:<http://www.fao.org/es/esc/es/20953/21014/index.html>.

- Ferro, A. y James, P. (1997). Diet and health. in nutrition in europe, european parliament scientific and technological options assessment, directorate general for research, pe no 166.481, 2-38.
- Flores, C. (2013). consumo de carne de cuy (*cavia porcellus*) en el distrito de yurimaguas. universidad nacional de la amazonía peruana, yurimaguas: para optar el título profesional de ingeniero zootecnista.
- food and agriculture organization of the united nations statistics – estadísticas de la organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación (faostat). (2011). citado el 02 julio 2018; disponible en: <http://faostat.fao.org/site/610/default.aspx#ancor>.
- food and agriculture organization of the united nations statistics – estadísticas de la organización de las naciones unidas para la agricultura y la alimentación, (FAOSTAT). (2012). citado el 02 julio 2018; disponible en: <http://faostat.fao.org/site/569/desktopdefault.aspx?pageid=569#ancor>.
- Frazier, W. (1992). Microbiología de los alimentos. zaragoza - españa: 3ª edición española, editorial acribia, s.a.
- German, G. (2012). Estudio preliminar de las preferencias del consumo de carnes de la población de yurimaguas. universidad nacional de la amazonía peruana, yurimaguas - loreto: para optar el título profesional de ingeniero zootecnista.
- Hedrick, H.; Aberle, E.; Forrest, J.; Judge, M.; Y Merkel, R. (1994). Principles of meat science. 3rd. ed., kendall hunt publishing co., dubuque, iowa. huffman, k. l., m. f. miller, l. c. hoover, c. k. wu, h. c. brittin y c.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática . (2008-2009). “Encuesta nacional de presupuestos familiares”. Perú.
- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2007). “Encuesta nacional de presupuestos familiares”. Perú.

- Instituto Nacional de Estadística e Informática. (2008-2009). Encuesta nacional de presupuestos familiares (ENAPREF). lima - Perú: hecho el depósito legal en la biblioteca nacional del Perú N° 2012-05806.
- Lima, M. (2017). Niveles socioeconómicos que influyen en el consumo de carnes rojas en las familias del distrito de santa rosa de melgar y la ciudad de Puno 2015. universidad nacional del altiplano puno: tesis para optar el título de licenciada en nutrición humana.
- Ministerio de Agricultura del Perú. (2012). Plan estratégico sectorial multianual del ministerio de agricultura 2012 – 2016. recuperado de http://www.minag.gob.pe/portal/download/pdf/conocenos/transparencia/planes_estrategicos_regionales/pesem2012-2016.pdf.
- Ministerio de Salud. (1963). La composición de alimentos de mayor consumo en el Perú. Lima – Perú: 6ª edición. instituto nacional de nutrición (1963), pág. 40.
- Muñoz, M. (2015). Perfil psicográfico de los consumidores de carne fresca de cerdo en el mercado modelo de la ciudad de Huancayo. universidad nacional del centro del Perú, huancayo: para optar el título profesional de ingeniero zootecnista.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación. (2014). Citado el 02 julio 2018; disponible en: <http://www.fao.org/ag/againfo/themes/es/meat/background.html>.
- OMS. (2008). Prevención y control de las enfermedades no transmisibles; aplicación de la estrategia mundial. informe de secretaría 61a asamblea mundial de la salud. citado el 03 julio 2018; disponible en: http://apps.who.int/gb/ebwha/pdf_files/a61/a61_8-sp.pdf.
- Pearson, A. y Dutson, T. (1994). Quality attributes and their measurement in meat, poultry and fish products. new york: 1st edition. blackie academic & professional.

- Perez, A. y Quincho, Ch. (2014). Factores socioeconómicos que determinan el consumo familiar de carne de pollo en huancayo metropolitano – 2014. huancayo-perú: para optar el título profesional de economista.
- Puricelli, E. (2011). Las carnes en el mundo. Revista Brangus. Buenos Aires. 33(63):60-64. Citado el 02 oct 2015 disponible en: www.produccionanimal.com.ar
- Quintero, E. (2007). Hábitos de consumo de carnes y percepción sobre producción y bienestar animal en la ciudad de valdivia, región de chile. tesis para optar el título de médico veterinario. universidad austral de chile.
- Quispe, E. (2017). Perfil psicográfico de los consumidores de carne fresca y deshidratada de alpaca en el mercado local de la ciudad de huancavelica. universidad nacional del centro del Perú, huancayo: para optar el título profesional de ingeniero zootecnista.
- Roppa, L. (2007). Perspectivas de la producción mundial de carne desde 2007 hasta 2015. publicado el 2009. <http://pt.engormix.com/ma-pecuaria-corte/artigos/perspectivas-producao-mundial-carnes-t140/p0.htm>.
- Sánchez Carlessi, Hugo y Carlos Reyes Meza (1998). Metodología y diseño en la investigación científica. editorial mantaro. pp. 13.
- Sánchez, H. Y Reyes, C. (2006). Metodología y diseños en la investigación científica. lima: editorial visión universitaria.
- Toledo, G. (2007). Hábitos de consumo de carnes y percepción sobre producción y bienestar animal en la ciudad de osorno, x región de chile. universidad austral de chile, facultad de ciencias veterinarias, instituto de ciencia animal y tecnología de carnes: para optar título de medico veterinario.
- Yarleque, Ch.L. (2014) Elaboración de proyectos de investigación. lima: vargas. recuperado de <https://es.scribd.com/presentation/200661079/investigacion-yarleque>



APÉNDICE

MATRIZ DE CONSISTENCIA

Título: Hábitos y preferencia de consumo de carne de las diferentes especies domesticas en el distrito de Huancavelica

PROBLEMA	OBJETIVOS	VARIABLE E INDICADORES	MÉTODOLOGIA
<p>formulación de problema</p> <ul style="list-style-type: none"> ¿Cuáles son los hábitos y preferencia del consumo de carne de las diferentes especies domesticas en el distrito de Huancavelica? 	<p>Objetivo general</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinar los hábitos y preferencia del consumo de carne de las diferentes especies domesticas en el distrito de Huancavelica <p>Objetivo específico</p> <ul style="list-style-type: none"> Determinar el orden de preferencia del consumo de carne de las diferentes especies domesticas en el distrito de Huancavelica. Identificar la frecuencia de consumo de carne de las diferentes especies domesticas en el distrito de Huancavelica. Conocer los hábitos de consumo de carne de las diferentes especies domesticas en el distrito de Huancavelica Determinar la relación de hábitos y preferencia de consumo de carne de las diferentes especies domesticas en el distrito de Huancavelica. 	<p>Hábitos y preferencia del consumo de carne</p> <ul style="list-style-type: none"> especie Frecuencia de consumo Cantidad Lugar Preferencia lugar de compra Atributos 	<p>El tipo de investigación básica</p> <p>El nivel de investigación descriptiva</p> <p>El método la presente investigación se apoya en el método descriptivo el diseño descriptivo simple</p> <p>M — O</p> <p>Donde:</p> <p>M= muestra de estudio</p> <p>O= instrumento para recoger la información</p>



ANEXO 02

FORMULARIO DE LA ENCUESTA

ENCUESTA

Nº de cuestionario: ¹⁰.....

PREVIO UN CORDIAL SALUDO, RESPONDA SEGÚN CORRESPONDA, YA QUE DE SUS RESPUESTAS DEPENDERÁ EL BUEN “ANÁLISIS DEL CONSUMO DE LAS DIFERENTES ESPECIES DOMESTICAS EN EL DISTRITO DE HUANCAMELICA”

INDICACIÓN: Por favor conteste según su criterio sobre el consumo de carne:

1. ¿Usted consume carne?

SI (Pase pregunta #4)

NO (Pase pregunta # 2)

2. Usted ¿Por qué razón no consume carne?

No le gusta indicación médica () vegetariano () otro ()

3. ¿Por qué alimento sustituyen la carne?

Soya () huevos verduras () otro ()

4. ¿Qué tipo de carne prefiere consumir?

Carne de vacuno() Carne de ovino() Carne de porcino() Carne de alpaca() Carne de cuy()
Carne de pollo () Otros (.....)

5. ¿Con qué frecuencia consumen la carne?

Carne de vacuno: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de ovino: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de porcino: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de alpaca: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de cuy: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de pollo: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Otros (.....)

6. ¿La cantidad de carne que consumen en su hogar?

Carne de vacuno: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de ovino: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de porcino: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de alpaca: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de cuy: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de pollo: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Otros (.....)

7. ¿Dónde acostumbra comprar la carne?

Mercado local () ferias distritales () Carnicería () Bodegas () otros(.....)

8. ¿Por qué razón prefiere comprar la carne en ese lugar?

Calidad () Confianza () Higiene () Precio () Peso exacto () otros(.....)

9. Cuál es la razón por lo que consume carne

Buen sabor () nutritiva y saludable () costumbre y tradición () fácil de preparar ()

10. En que ocasiones prefiere consumir mayor cantidad de carne

Ocasiones informales () reuniones familiares () paseos () fiestas /parillas () otros ()

11. Cuál de los siguientes aspectos de la carne toman en cuenta a la hora de comprar

Color () olor () presentación () textura () suavidad ()

12. Usted al comprar carne ¿Cómo lo prefiere?

Fresca () congelada () envasado () deshidratado () otros ()

13. Usted ¿Qué tipo de carne acostumbra consumir en las fiestas costumbristas o compromisos familiares?

Carne de vacuno () carne de ovino () carne de porcino () carne de alpaca () carne de cuy () carne de pollo () otros ()

ENCUESTA

Nº de cuestionario: ...**80**...

PREVIO UN CORDIAL SALUDO, RESPONDA SEGÚN CORRESPONDA, YA QUE DE SUS RESPUESTAS DEPENDERÁ EL BUEN “ANÁLISIS DEL CONSUMO DE LAS DIFERENTES ESPECIES DOMESTICAS EN EL DISTRITO DE HUANCVELICA”

INDICACIÓN: Por favor conteste según su criterio sobre el consumo de carne:

1. **¿Usted consume carne?**

Sí (Pase pregunta #4)

NO (Pase pregunta # 2)

2. **Usted ¿Por qué razón no consume carne?**

No le gusta () indicación médica () vegetariano () otro ()

3. **¿Por qué alimento sustituyen la carne?**

Soya () huevos () verduras () otro ()

4. **¿Qué tipo de carne prefiere consumir?**

Carne de vacuno() Carne de ovino() Carne de porcino() Carne de alpaca() Carne de cuy() Carne de pollo () Otros (.....)

5. **¿Con qué frecuencia consumen la carne?**

Carne de vacuno: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de ovino: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de porcino: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de alpaca: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de cuy: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de pollo: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Otros (.....)

6. ¿La cantidad de carne que consumen en su hogar?

Carne de vacuno: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de ovino: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal (X) De 5 Kg a mas /semanal

Carne de porcino: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de alpaca: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal (X) De 5 Kg a mas /semanal

Carne de cuy: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de pollo: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal (X) De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Otros (.....)

7. ¿Dónde acostumbra comprar la carne?

Mercado local () ferias distritales (X) Carnicería () Bodegas () otros (.....)

8. ¿Por qué razón prefiere comprar la carne en ese lugar?

Calidad () Confianza () Higiene (X) Precio () Peso exacto () otros (.....)

9. Cuál es la razón por lo que consume carne

Buen sabor () nutritiva y saludable () costumbre y tradición (X) fácil de preparar ()

10. En que ocasiones prefiere consumir mayor cantidad de carne

Ocasiones informales () reuniones familiares () paseos (X) fiestas /parrillas () otros ()

11. Cuál de los siguientes aspectos de la carne toman en cuenta a la hora de comprar

Color () olor (X) presentación () textura () suavidad ()

12. Usted al comprar carne ¿Cómo lo prefiere?

Fresca (X) congelada () envasado () deshidratado () otros ()

13. Usted ¿Qué tipo de carne acostumbra consumir en las fiestas costumbristas o compromisos familiares?

Carne de vacuno () carne de ovino () carne de porcino () carne de alpaca () carne de cuy (X) carne de pollo () otros ()

ENCUESTA

Nº de cuestionario: 108...

PREVIO UN CORDIAL SALUDO, RESPONDA SEGÚN CORRESPONDA, YA QUE DE SUS RESPUESTAS DEPENDERÁ EL BUEN “ANÁLISIS DEL CONSUMO DE LAS DIFERENTES ESPECIES DOMESTICAS EN EL DISTRITO DE HUANCAMELICA”

INDICACIÓN: Por favor conteste según su criterio sobre el consumo de carne:

1. **¿Usted consume carne?**

(Pase pregunta #4)

NO

(Pase pregunta # 2)

2. **Usted ¿Por qué razón no consume carne?**

No le gusta () indicación médica () vegetariano () otro ()

3. **¿Por qué alimento sustituyen la carne?**

Soya () huevos () verduras () otro ()

4. **¿Qué tipo de carne prefiere consumir?**

Carne de vacuno() Carne de ovino() Carne de porcino() Carne de alpaca() Carne de cuy() Carne de pollo (X) Otros (.....)

5. **¿Con qué frecuencia consumen la carne?**

Carne de vacuno: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de ovino: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de porcino: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual (X) Ocasional o festividades ()

Carne de alpaca: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Carne de cuy: Diario () Interdiario () Semanal () Mensual (X) Ocasional o festividades ()

Carne de pollo: Diario (X) Interdiario () Semanal () Mensual () Ocasional o festividades ()

Otros (.....)

6. ¿La cantidad de carne que consumen en su hogar?

Carne de vacuno: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de ovino: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de porcino: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal (X) De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de alpaca: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal (X) De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de cuy: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal () De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Carne de pollo: Menos de 1 Kg /semanal () De 1 Kg a 2 kg / semanal (X) De 3 Kg a 4 kg/ semanal () De 5 Kg a mas /semanal

Otros (.....)

7. ¿Dónde acostumbra comprar la carne?

Mercado local () ferias distritales (X) Carnicería () Bodegas () otros (.....)

8. ¿Por qué razón prefiere comprar la carne en ese lugar?

Calidad () Confianza () Higiene () Precio (X) Peso exacto () otros (.....)

9. Cuál es la razón por lo que consume carne

Buen sabor () nutritiva y saludable () costumbre y tradición (X) fácil de preparar ()

10. En que ocasiones prefiere consumir mayor cantidad de carne

Ocasiones informales () reuniones familiares () paseos () fiestas /parrillas (X) otros ()

11. Cuál de los siguientes aspectos de la carne toman en cuenta a la hora de comprar

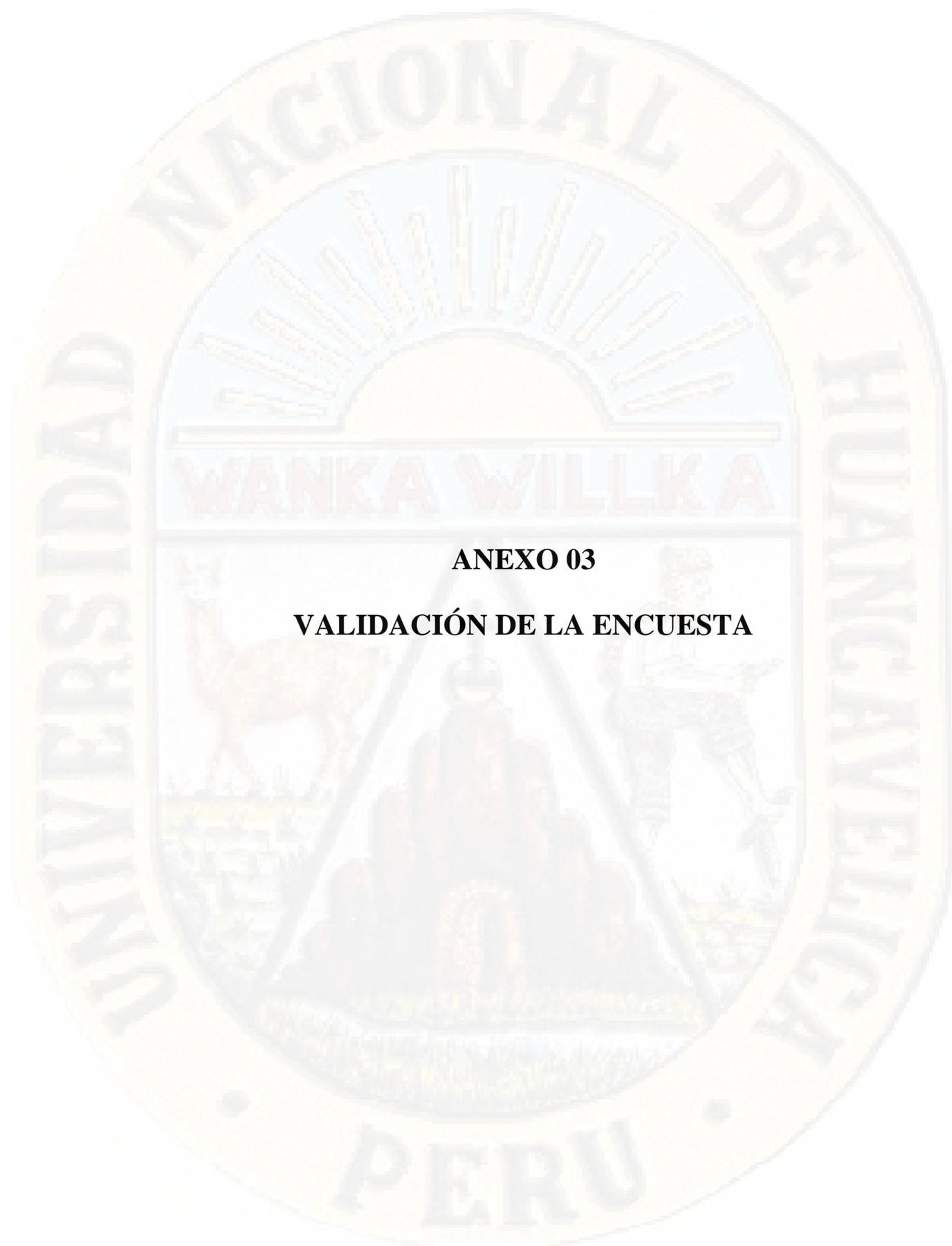
Color () olor () presentación () textura (X) suavidad ()

12. Usted al comprar carne ¿Cómo lo prefiere?

Fresca () congelada (X) envasado () deshidratado () otros ()

13. Usted ¿Qué tipo de carne acostumbra consumir en las fiestas costumbristas o compromisos familiares?

Carne de vacuno () carne de ovino () carne de porcino () carne de alpaca () carne de cuy () carne de pollo (X) otros ()



ANEXO 03

VALIDACIÓN DE LA ENCUESTA

MATRIZ DE VALIDACION DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO: ENCUESTA

"CUESTIONARIO"

OBJETIVO: Determinar los hábitos y preferencias del consumo de carne de las diferentes especies domesticas en el distrito de Huancavelica-2019.

DIRIGIDO A: Los pobladores del distrito de Huancavelica

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR: Solis Rojas, José Luis

GRADO ACADEMICO DEL EVALUADOR: Ingeniero.

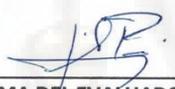
ESPECIALIZACION: Tecnología e Industrias Comicas

DNI: 20401803

TELEFONO: 964628040

VALORACION:

MEJORAR	REFORMULAR	APREAR <input checked="" type="checkbox"/>
---------	------------	--


FIRMA DEL EVALUADOR

EXPERTOS:

1. Ing. José Luis Solís Rojas

VALIDEZ POR CRITERIO DE JUEZ O EXPERTO

Variable	Dimensión	Indicadores	Ítems	Opción de respuesta			Criterio de evaluación								Observación y/o recomendaciones
				Mejorar	Reformular	Aplicar	Relación entre la variable y la dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador		Relación entre el indicador y los ítems		Relación entre los ítems y la opción de respuesta		
							SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
Hábitos y preferencias del consumo de carne de las familias del distrito de Huancavelica	Especie	Carne de vacuno Carne de ovino Carne de cerdo Carne de alpaca Carne de cuy Carne de pollo	<ul style="list-style-type: none"> ¿usted consume carne? ¿Usted porque razón no consume carne? ¿Porque alimento sustituye la carne? ¿qué tipo de carne consume? 			X	X		X		X		X		
	Frecuencia de consumo	Diario Interdiario Semanal ocasional festividades	<ul style="list-style-type: none"> ¿con que frecuencia consume carne? Usted ¿qué tipo de carne acostumbra consumir en fiestas costumbristas o compromisos familiares? 			X			X		X		X		
	cantidad	Menos de un kilo De 1kg De 2 kg Más de 4 kg	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué cantidad de carne consume en su hogar? ¿En qué ocasión prefiere consumir mayor cantidad de carne? 			X			X		X		X		
	Lugar de compra	Mercado local Feria distritales Carnicería Bodegas Otros	<ul style="list-style-type: none"> ¿Dónde acostumbra comprar la carne? Usted al comprar carne ¿Cómo la prefiere? 			X									
	Preferencia de lugar de compra	Calidad Confianza Higiene Precio Peso exacto otros	<ul style="list-style-type: none"> ¿Porque razones prefiere comprar la carne en ese lugar? Usted ¿está de acuerdo con él con el precio de la carne? El ingreso de su hogar es de: 			X			X		X		X		
	Atributos	Color Olor sabor presentación textura	<ul style="list-style-type: none"> ¿Cuál es la razón por lo que compra carne? ¿Cuál de los siguientes aspectos de la carne toman en cuenta a la hora realizar su compra? 			X			X		X		X		

FIRMA DEL EVALUADOR

MATRIZ DE VALIDACION DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO: ENCUESTA

"CUESTIONARIO"

OBJETIVO: Determinar los hábitos y preferencias del consumo de carne de las diferentes especies domesticas en el distrito de Huancavelica-2019.

DIRIGIDO A: Los pobladores del distrito de Huancavelica

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR: García Olarte, Edgar

GRADO ACADEMICO DEL EVALUADOR: Dr. Científico en Sistemas de Producción Agropecuaria

ESPECIALIZACION: Administración

DNI: 23352006

TELEFONO: 964858220

VALORACION:

MEJORAR	REFORMULAR	APLICAR <input checked="" type="checkbox"/>
---------	------------	---


FIRMA DEL EVALUADOR

EXPERTOS:

2. Dr. Edgar García Olarte

VALIDEZ POR CRITERIO DE JUEZ O EXPERTO

Variable	Dimensión	Indicadores	Ítems	Opción de respuesta		Criterio de evaluación								Observación y/o recomendaciones	
				Mejorar	Reformular	Aplicar	Relación entre la variable y la dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador		Relación entre el indicador el ítems		Relación entre el ítems y la opción de respuesta		
							SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI		NO
Hábitos y preferencias del consumo de carne de las familias del distrito de Huancavelica	Especie	Carne de vacuno Carne de ovino Carne de cerdo Carne de alpaca Carne de cuy Carne de pollo	<ul style="list-style-type: none"> ¿usted consume carne? ¿Usted porque razón no consume carne? ¿Porque alimento sustituye la carne? ¿qué tipo de carne consume? 			X		X		X		X			
	Frecuencia de consumo	Diario Interdiario Semanal o ocasional festividades	<ul style="list-style-type: none"> ¿con que frecuencia consume carne? Usted ¿qué tipo de carne acostumbra consumir en fiestas costumbristas o compromisos familiares? 			X		X		X		X			
	cantidad	Menos de un kilo De 1kg De 2 kg Más de 4 kg	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué cantidad de carne consume en su hogar? ¿En qué ocasión prefiere consumir mayor cantidad de carne? 			X		X		X		X			
	Lugar de compra	Mercado local Feria distritales Carnicería Bodegas Otros	<ul style="list-style-type: none"> ¿Dónde acostumbra comprar la carne? Usted al comprar carne ¿Cómo la prefiere? 			X		X		X		X			
	Preferencia de lugar de compra	Calidad Confianza Higiene Precio Peso exacto otros	<ul style="list-style-type: none"> ¿Porque razones prefiere comprar la carne en ese lugar? Usted ¿está de acuerdo con él con el precio de la carne? El ingreso de su hogar es de: 			X		X		X		X			
	Atributos	Color Olor sabor presentación textura	<ul style="list-style-type: none"> ¿Cuál es la razón por lo que compra carne? ¿Cuál de los siguientes aspectos de la carne toman en cuenta a la hora realizar su compra? 			X		X		X		X			

FIRMA DEL EVALUADOR

MATRIZ DE VALIDACION DE INSTRUMENTO

NOMBRE DEL INSTRUMENTO: ENCUESTA

"CUESTIONARIO"

OBJETIVO: Determinar los hábitos y preferencias del consumo de carne de las diferentes especies domesticas en el distrito de Huancavelica-2019.

DIRIGIDO A: Los pobladores del distrito de Huancavelica

APELLIDOS Y NOMBRES DEL EVALUADOR: ANCCO GOMEZ EDITH

GRADO ACADEMICO DEL EVALUADOR: Magister Scientiae en Producción Animal

ESPECIALIZACION: SISTEMA DE GESTION DE CALIDAD E INOCUIDAD EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DNI: 43589790

TELEFONO: 971024778

VALORACION:

MEJORAR	REFORMULAR	APLICAR
---------	------------	--------------------


FIRMA DEL EVALUADOR

EXPERTOS:

3. M.v. Msc. Edith Ancco Gómez

VALIDEZ POR CRITERIO DE JUEZ O EXPERTO

Variable	Dimensión	Indicadores	Ítems	Opción de respuesta			Criterio de evaluación								Observación y/o recomendaciones
				Mejorar	Reformular	Aplicar	Relación entre la variable y la dimensión		Relación entre la dimensión y el indicador		Relación entre el indicador el ítems		Relación entre el ítems y la opción de respuesta		
							SI	NO	SI	NO	SI	NO	SI	NO	
Hábitos y preferencias del consumo de carne de las familias del distrito de Huancavelica	Especie	Carne de vacuno Carne de ovino Carne de cerdo Carne de alpaca Carne de cuy Carne de pollo	<ul style="list-style-type: none"> ¿usted consume carne? ¿Usted porque razón no consume carne? ¿Porque alimento sustituye la carne? ¿qué tipo de carne consume? 			X	X		X		X		X		
	Frecuencia de consumo	Diario Interdiario Semanal ocasional festividades	<ul style="list-style-type: none"> ¿con que frecuencia consume carne? Usted ¿qué tipo de carne acostumbra consumir en fiestas costumbristas o compromisos familiares? 			X	X		X		X		X		
	cantidad	Menos de un kilo De 1kg De 2 kg Más de 4 kg	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué cantidad de carne consume en su hogar? ¿En qué ocasión prefiere consumir mayor cantidad de carne? 			X	X		X		X		X		
	Lugar de compra	Mercado local Feria distritales Carnicería Bodegas Otros	<ul style="list-style-type: none"> ¿Dónde acostumbra comprar la carne? Usted al comprar carne ¿Cómo la prefiere? 			X	X		X		X		X		
	Preferencia de lugar de compra	Calidad Confianza Higiene Precio Peso exacto otros	<ul style="list-style-type: none"> ¿Porque razones prefiere comprar la carne en ese lugar? Usted ¿está de acuerdo con él con el precio de la carne? El ingreso de su hogar es de: 			X	X		X		X		X		
	Atributos	Color Olor sabor presentación textura	<ul style="list-style-type: none"> ¿Cuál es la razón por lo que compra carne? ¿Cuál de los siguientes aspectos de la carne toman en cuenta a la hora realizar su compra? 			X	X		X		X		X		

FIRMA DEL EVALUADOR

ANEXO 04

RESULTADOS DE LA ENCUESTA

Tabla 7. Usted consume carne

Ítems 1	Frecuencia	Porcentaje
No	21	15,2
Si	117	84,8
Total	138	100,0

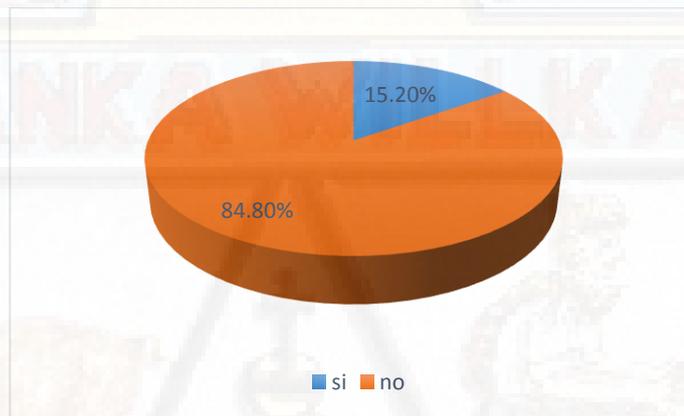


Tabla 8. Porque razón no consumen carne

Ítems 2	Frecuencia	Porcentaje
No le gusta	10	7,2
Indicación medica	5	3,6
Vegetariano	2	1,4
Otros	4	2,9
Total	21	15,2

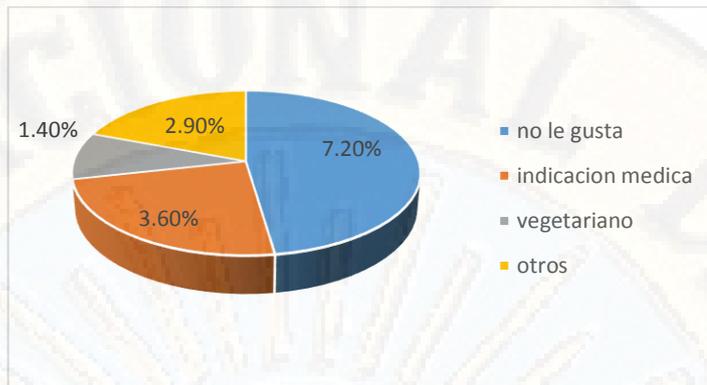


Tabla 9. Porque alimento sustituye la carne

Ítems 3	Frecuencia	Porcentaje
Soya	7	5,1
Huevos	8	5,8
Verduras	5	3,6
Otros	1	,7
Total	21	15,2

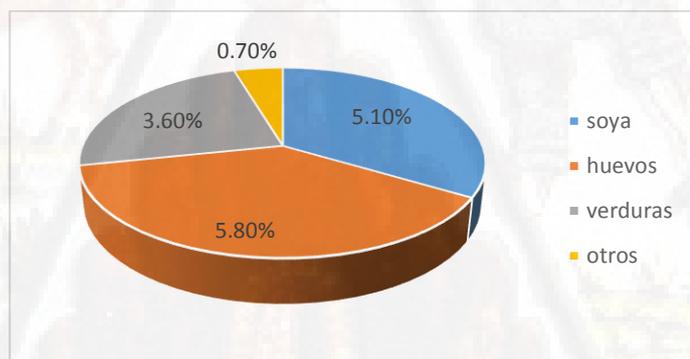


Tabla 10: cantidad de carne que consumen en su hogar

Ítems 6		Frecuencia	Porcentaje
Carne de vacuno	menos de 1 kg	2	2,0
	1 -2 kg	7	7,1
	3-4 kg	5	5,1
	5 kg a mas	18	18,2
	Total	32	32,3
Carne de ovino	menos de 1 kg	6	6,1
	1-2 kg	13	13,1
	3-4 kg	11	11,1
	5 kg a mas	15	15,2
	Total	45	45,5
Carne de porcino	menos de 1 kg	2	2,0
	1-2 kg	7	7,1
	3-4 kg	4	4,0
	5 a mas	25	25,3
	Total	38	38,4
Carne de alpaca	menos de 1 kg	22	22,2
	1-2 kg	27	27,3
	3-4 kg	13	13,1
	5 kg a mas	24	24,2
	Total	86	86,9
Carne de cuy	menos de 1 kg	8	8,1
	1-2 kg	5	5,1
	5 kg a mas	12	12,1
	Total	25	25,3
Carne de pollo	menos de 1 kg	29	29,3
	1-2 kg	34	34,3
	3-4 kg	19	19,2
	5 kg a más	17	17,2
	Total	99	100,0
Otros	1-2 kg	7	7,1
	5 kg a mas	11	11,1
	Total	18	18,2

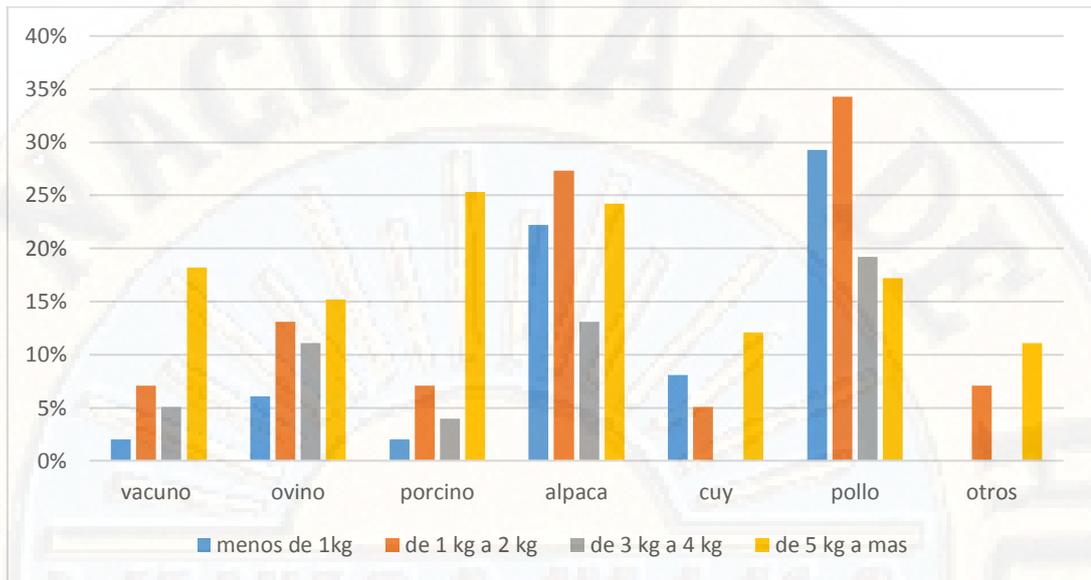


Tabla 11: donde acostumbra comprar carne

Ítems 7	Frecuencia	Porcentaje
Mercado local	57	41,3
Ferias distrital	40	29,0
Carnicería	5	3,6
Bodegas	7	5,1
Otros	8	5,8
Total	117	100,0

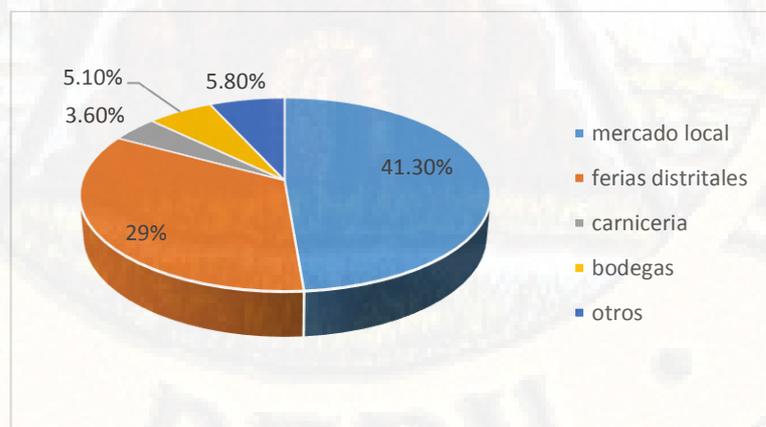


Tabla 12. porque razón prefiere comprar la carne en ese lugar

Ítems 8	Frecuencia	Porcentaje
Calidad	7	5,1
Confianza	48	34,8
Higiene	9	6,5
Precio	28	20,3
Peso exacto	25	18,1
Total	117	100,0

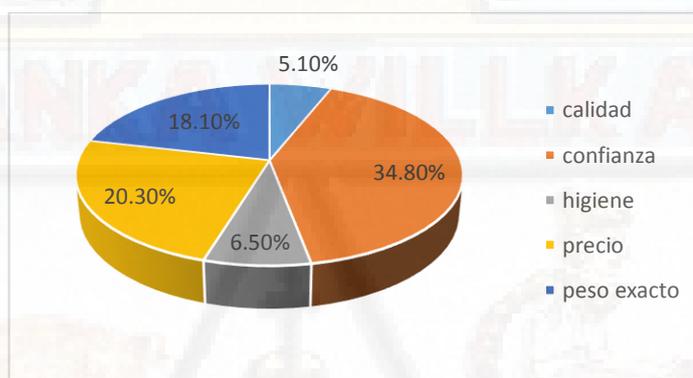


Tabla 13: cuál es la razón por lo que consume carne

Ítems 9	Frecuencia	Porcentaje
Buen sabor	35	29,9
Nutritiva y saludable	11	9,5
Costumbre y tradición	19	16,2
Fácil de preparar	52	44,4
Total	117	100,0

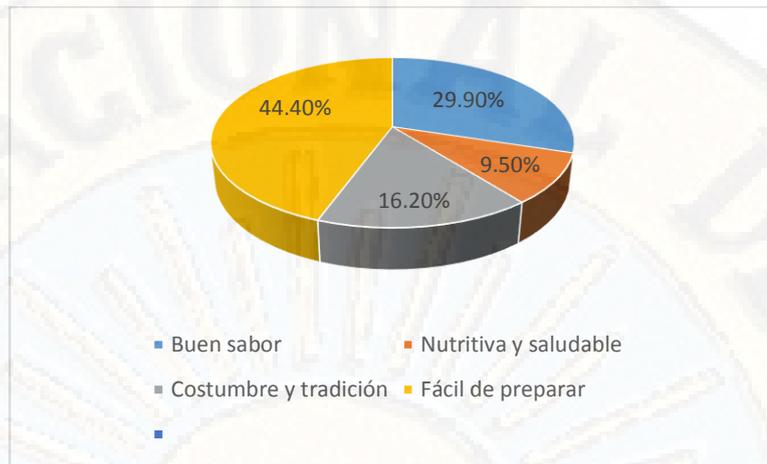


Tabla 14. En que ocasiones prefiere consumir mayor cantidad de carne

Ítems 10	Frecuencia	Porcentaje
Ocasiones informales	9	6,5
Reuniones familiares	48	34,8
Paseos	11	8,0
Fiestas / parrillas	31	22,5
Otros	18	13,0
Total	117	100,0

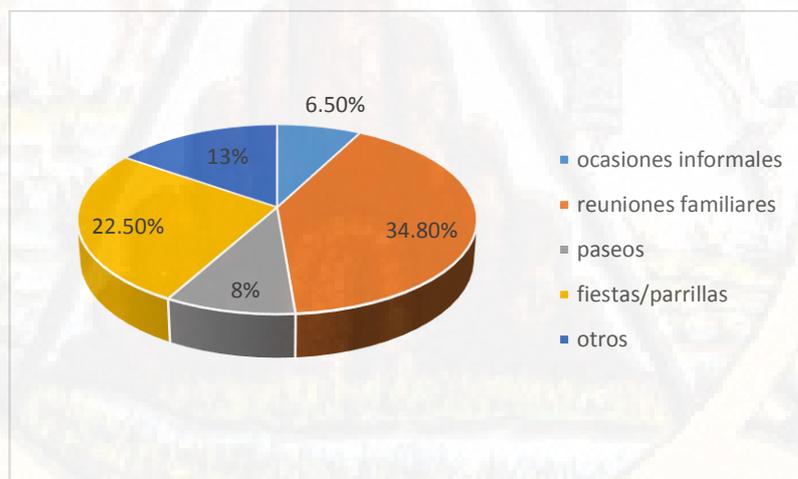


Tabla 15. Cuál de los siguientes aspectos de la carne toman en cuenta a la hora de compra

Ítems 11	Frecuencia	Porcentaje
Color	28	23,9
Olor	32	27,3
Presentación	18	15,4
Textura	25	21,4
Suavidad	14	12,0
Total	117	100,0

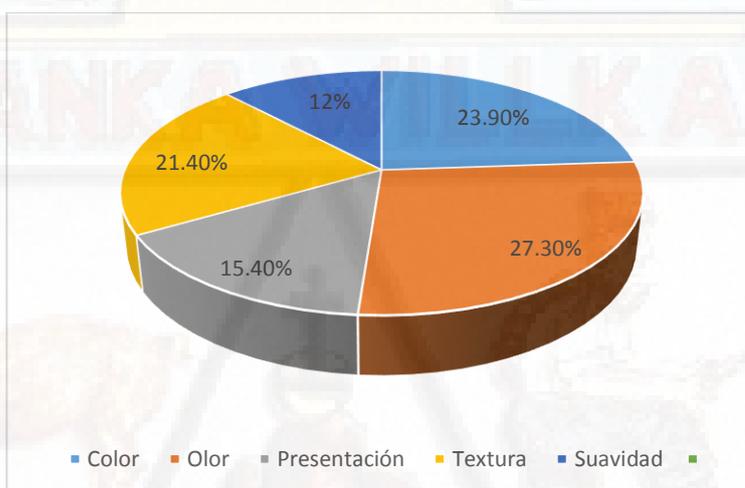


Tabla 16. Usted al comprar carne ¿Cómo lo prefieren?

Ítems 12	Frecuencia	Porcentaje
Fresca	81	58,7
Congelada	6	4,3
Envasado	3	2,2
Deshidratado	24	17,4
Otros	3	2,2
Total	117	100,0

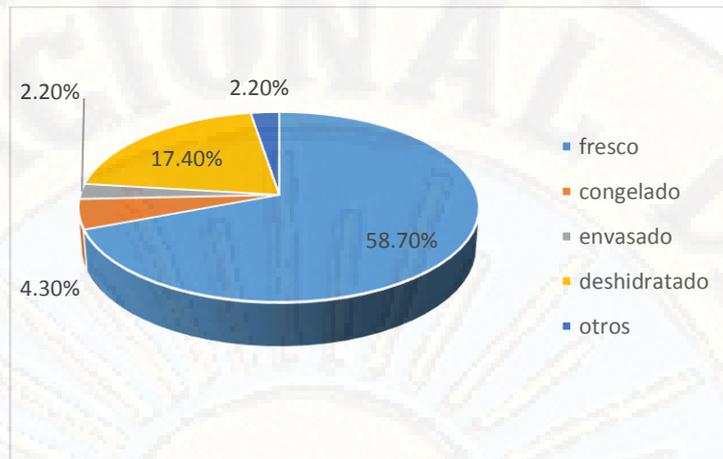
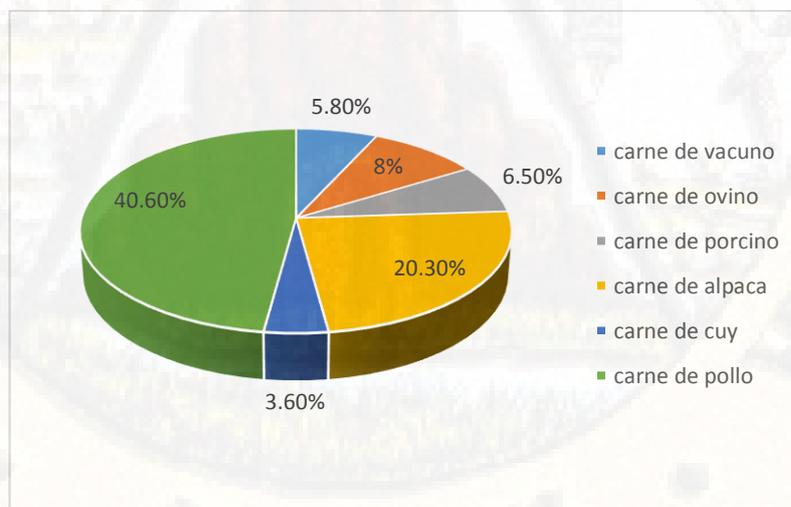


Tabla 17. usted ¿Qué tipo de carne acostumbra consumir en las fiestas costumbristas o compromisos familiares?

Ítems 13	Frecuencia	Porcentaje
Carne de vacuno	8	5,8
Carne de ovino	11	8,0
Carne de porcino	9	6,5
Carne de alpaca	28	20,3
Carne de cuy	5	3,6
Carne de pollo	56	40,6
Total	117	100,0



ANEXO 05

PANEL FOTOGRAFÍCO

5.1. Encuestando en las calles del distrito de Huancavelica



5.2. Encuestando alrededor del mercado



5.3. Encuestando en la feria dominical



5.4. Encuestando en las calles del distrito de Huancavelica



5.5. Encuestando en el mercado del distrito de Huancavelica



5.6. Encuestando en las calles del distrito de Huancavelica



ANEXO 6

BASE DE DATOS DE LOS ENCUESTADOS EN EL EXCEL

	1	2	3	4	5							6							7	8	9	10	11	12	13		
					1	2	3	4	5	6	7	1	2	3	4	5	6	7									
e1	0	1	1																								
e2	0	1	1																								
e3	0	1	1																								
e4	0	1	1																								
e5	0	1	1																								
e6	0	1	1																								
e7	0	1	1																								
e8	0	1	2																								
e9	0	1	2																								
e10	0	1	2																								
e11	0	2	2																								
e12	0	2	2																								
e13	0	2	2																								

e14	0	2	2																					
e15	0	2	2																					
e16	0	3	3																					
e17	0	3	3																					
e18	0	4	3																					
e19	0	4	3																					
e20	0	4	3																					
e21	0	4	4																					
e22	1			1	1			1		5	1					5	1	1	1	1	1	1	1	1
e23	1			1	1			1		5	1					5	1	1	1	1	1	1	1	1
e24	1			1	3			1		5	2					5	1	1	1	1	1	1	1	1
e25	1			1	3			1		5	2					5	1	1	1	1	1	1	1	1
e26	1			1	3			1		5	2					5	1	1	1	1	1	1	1	1
e27	1			1	3			1		5	2					5	1	1	1	1	1	1	1	1
e28	1			1	3			1		5	2					5	1	1	1	1	1	1	1	1
e29	1			1	4			1		5	2					5	1	2	1	1	1	1	1	1
e30	1			2	4			1		5	2			4		5	1	2	1	1	1	1	1	2
e31	1			2	4			1		5	3			4		5	1	2	1	2	1	1	1	2

e32	1			2	4			1			5	3			4			5	1	2	1	2	1	1	2
e33	1			2	4			1			4	3			4			2	1	2	1	2	1	1	2
e34	1			2	4			1			4	3			4			2	1	2	1	2	1	1	2
e35	1			2	4			1			4	3			4			2	1	2	1	2	1	1	2
e36	1			2	5			1			4	4			4			2	1	2	1	2	1	1	2
e37	1			2	5			2			4	4			4			2	1	2	1	2	1	1	2
e38	1			2	5			2			3	4			4			2	1	2	1	2	1	1	2
e39	1			2	5			2			3	4			4			2	1	2	1	2	1	1	2
e40	1			2	5			2		5		4			4	4			1	2	1	2	1	1	2
e41	1			3	5			2		5		4			2	4			1	2	1	2	1	1	3
e42	1			3	5			2		5		4			2	4			1	2	1	2	1	1	3
e43	1			3	5			2		5		4			2	4			1	2	1	2	1	1	3
e44	1			3	5			3		5		4			2	4			1	2	1	2	1	1	3
e45	1			3	5			3		5		4			2	4			1	2	1	2	1	1	3
e46	1			3	5			3		5		4			1	4			1	2	1	2	1	1	3
e47	1			3	5			3		5		4			1	4			1	2	1	2	1	1	3
e48	1			3	5			3		5		4			1	4			1	2	1	2	1	1	3
e49	1			3	5			3		5		4			1	4			1	2	1	2	1	1	3

e50	1			4	5			3	5	4			1		4		1	2	1	2	2	1	4
e51	1			4	5			3	5	4			1		4		1	2	1	2	2	1	4
e52	1			4	5			3	5	4			1		4		1	2	1	2	2	1	4
e53	1			4	5			3	5	4			1		4		1	2	1	2	2	1	4
e54	1			4		1		3	5		1		4		4		1	2	1	2	2	1	4
e55	1			4		1		3	5		1		4		4		1	2	1	2	2	1	4
e56	1			4		1		3	5		1		4		4		1	2	1	2	2	1	4
e57	1			4		1		3	5		1		4		3		1	2	2	2	2	1	4
e58	1			4		1		3	5		1		4		3		1	2	2	2	2	1	4
e59	1			4		1		3	4		1		4		3		1	2	2	2	2	1	4
e60	1			4		2		3	4		2		4		3		1	2	2	2	2	1	4
e61	1			4		2		3	4		2		4		3		1	2	2	2	2	1	4
e62	1			4		2		3	4		2		4		3		1	2	2	2	2	1	4
e63	1			4		2		3	4		2		4		3		1	2	2	2	2	1	4
e64	1			4		2		3	4		2		4		3		1	2	2	2	2	1	4
e65	1			4		2		3	4		2		4		3		1	2	2	2	2	1	4
e66	1			4		3		3	4		2		4		3		1	2	2	2	2	1	4
e67	1			4		3		3	4		2		4		3		1	2	2	2	2	1	4

e68	1			4		3		3		4			2		4		3		1	2	3	2	2	1	4
e69	1			4		3		3		3			2		4		3		1	2	3	2	2	1	4
e70	1			4		3		3		3			2		4		3		1	2	3	2	2	1	4
e71	1			4		3		3		3			2		4		3		1	2	3	2	2	1	4
e72	1			5		3		4		3			2		4		3		1	2	3	2	2	1	4
e73	1			5		3		4		3			2		4		3		1	2	3	2	2	1	4
e74	1			5		3		4		3			3		4		3		1	2	3	2	2	1	4
e75	1			6		3		4		3			3		4		3		1	2	3	2	2	1	4
e76	1			6		3		4		3			3		4		3		1	2	3	2	2	1	4
e77	1			6		3		4		3			3		3		2		1	3	3	2	2	1	4
e78	1			6		3		4		2			3		3		2		1	3	3	2	2	1	5
e79	1			6		3		4		2			3		3		2		2	3	3	3	2	1	5
e80	1			6		3		4		2			3		3		2		2	3	3	3	2	1	5
e81	1			6		3		4		2			3		3		2		2	3	3	3	2	1	5
e82	1			6		4		5		2			3		3		2		2	3	3	3	3	1	5
e83	1			6		4		5		2			3		3		2		2	3	3	3	3	1	6
e84	1			6		4		5		2			3		3		2		2	3	3	3	3	1	6
e85	1			6		5		5		2			4		3		2		2	3	3	3	3	1	6

e86	1			6	5	5	2			4	3		2		2	4	3	3	3	1	6	
e87	1			6	5	5	2			4	3		2		2	4	3	3	3	1	6	
e88	1			6	5	5	2			4	3		2		2	4	3	3	3	1	6	
e89	1			6	5	5	2			4	3		2		2	4	3	3	3	1	6	
e90	1			6	5	5	2			4	2		2		2	4	3	4	3	1	6	
e91	1			6	5	5	2			4	2		2		2	4	3	4	3	1	6	
e92	1			6	5	5	2			4	2		2		2	4	3	4	3	1	6	
e93	1			6	5	5	2			4	2		2		2	4	3	4	3	1	6	
e94	1			6	5	5	2			4	2		2		2	4	3	4	3	1	6	
e95	1			6	5	5	1			4	2		2		2	4	3	4	3	1	6	
e96	1			6	5	5	1			4	2		2		2	4	3	4	3	1	6	
e97	1			6	5	5	1			4	2		2		2	4	3	4	3	1	6	
e98	1			6	5	5	1			4	2		2		2	4	3	4	3	1	6	
e99	1			6		2	5			4	2		2		2	4	3	4	3	1	6	
e100	1			6		3	5				1	2		2		2	4	3	4	4	1	6
e101	1			6		3	5				1	2		2		2	4	3	4	4	1	6
e102	1			6		3	5				2	2		2		2	4	3	4	4	1	6
e103	1			6		4	5				2	2		2		2	4	3	4	4	2	6

e104	1			6			4	5		1				2	2		2		2	4	3	4	4	2	6
e105	1			6			4		3	1				2	2		2		2	4	3	4	4	2	6
e106	1			6			4		3	1				2	2		2		2	4	3	4	4	2	6
e107	1			6			4		3	1				2	2		2		2	4	3	4	4	2	6
e108	1			6			4		4	1				2	2		2		2	4	3	4	4	2	6
e109	1			6			4		4	1				3	2		2		2	4	3	4	4	3	6
e110	1			6			4		4	1				3	2		1		2	4	3	4	4	3	6
e111	1			6			4		4	1				3	2		1		2	4	3	4	4	3	6
e112	1			6			5		4	1				3	2		1		2	4	3	4	4	4	6
e113	1			6			5		4	1				4	2		1		2	4	3	4	4	4	6
e114	1			6			5		4	1				4	2		1		2	5	3	4	4	4	6
e115	1			6			5		4	1				4	2		1		2	5	3	4	4	4	6
e116	1			6			5		5	1				4	1		1		2	5	3	4	4	4	6
e117	1			6			5		5	1				4	1		1		2	5	3	4	4	4	6
e118	1			6			5		5	1				4	1		1		2	5	3	4	4	4	6
e119	1			6			5		5	1				4	1		1		3	5	3	4	4	4	6
e120	1			6			5		5	1				4	1		1		3	5	4	4	4	4	6
e121	1			6			5		5	1				4	1		1		3	5	4	5	4	4	6

e122	1			7			5		5	1				4	1		1		3	5	4	5	4	4	6
e123	1			7			5		5	1				4	1		1		3	5	4	5	4	4	6
e124	1			7			5		5	1				4	1		1		4	5	4	5	4	4	6
e125	1			7			5		5	1				4	1		1		4	5	4	5	5	4	6
e126	1			7			5		5	1				4	1		1		4	5	4	5	5	4	6
e127	1			7			5		5	1				4	1		1		4	5	4	5	5	4	6
e128	1			7			5			1				4	1		1		4	5	4	5	5	4	6
e129	1			7			5			1				4	1		1		4	5	4	5	5	4	6
e130	1			7			5			1				4	1		1		4	5	4	5	5	4	6
e131	1			7			5			1				4	1		1		5	5	4	5	5	4	6
e132	1			7			5			1				4	1		1		5	5	4	5	5	4	6
e133	1			7			5			1				4	1		1		5	5	4	5	5	4	6
e134	1			7			5			1				4	1		1		5	5	4	5	5	4	6
e135	1			7			5			1				4	1		1		5	5	4	5	5	4	6
e136	1			7			5			1				4	1		1		5	5	4	5	5	5	6
e137	1			7			5			1							1		5	5	4	5	5	5	6
e138	1			7			5			1							1		5	5	4	5	5	5	6