



CARACTERIZACIÓN SOCIECONÓMICA DE CONSUMIDORES CON ELEVADA INGESTA DE CARNE BOVINA

Jackeline Karsten Kirinus^{*}, Carlos Sañudo^{**}, Ana Paula Burin Fruet^{***}, Andrea Cristina Dörr^{****}, José Laerte Nörnberg^{*****}

* Departamento de Medicina Veterinária, Campus Xanxerê II, Universidade do Oeste de Santa Catarina (UNOESC), Xanxerê, Santa Catarina, Brasil. Autor para correo, e_mail: jackeline.kirinus@gmail.com

** Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza, Zaragoza, España.

*** Alumna del Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos (PPGCTA), Centro de Ciências Rurais (CCR), Universidade Federal de Santa Maria (UFSM), Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil.

**** Departamento de Educação Agrícola e Extensão Rural (DEAER), CCR, UFSM, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil

***** Departamento de Tecnologia e Ciência dos Alimentos (DTCA), CCR, UFSM, Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil.

Recebido em: 30/09/2014 – Aprovado em: 15/11/2014 – Publicado em: 01/12/2014

RESUMEN

Tener información clara y fiable sobre los consumidores es fundamental para entender las tendencias del consumo, a favor o en contra, de la carne bovina. Debido a ello, el objetivo de este trabajo fue identificar las variables socioeconómicas que tienen una mayor influencia sobre la demanda de carne bovina en general y, más concretamente, de la población de la ciudad de Santa María, Rio Grande do Sul, en Brasil. La colecta de datos se basó en una encuesta semi estructurada contestada por 797 personas. Se encontró una variación muy elevada de la disposición a pagar, en primera elección, por los cortes de mayor y de menor precio. Los consumidores encuestados creían que la carne de mayor calidad está asociada con olores agradables y con una menor cantidad de grasa. Este estudio aporta, igualmente, información sobre cuales son los patrones de calidad demandados por los consumidores, así como sobre los factores, incluyendo el nivel cultural, que influyen en sus preferencias por determinados cortes comerciales.

PALABRAS CLAVE: calidad, comportamiento alimenticio, demanda, entrevistas, salud, corte comercial

CARACTERIZAÇÃO SOCIOECONÔMICA DE CONSUMIDORES COM ELEVADA INGESTÃO DE CARNE BOVINA

RESUMO

As informações claras e confiáveis sobre os consumidores são fundamentais para compreender os benefícios ou prejuízos do consumo do carne bovina. Desta forma, o objetivo do presente estudo consistiu em identificar as variáveis socioeconômicas que

apresentam maior influência sobre a demanda da carne bovina em geral e, mais concretamente, na população da cidade de Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil. A coleta de dados foi realizada através de entrevista semi-estruturada aplicada em uma população de 797 pessoas. Foi observada uma elevada variação na disposição a pagar por cortes de maior e menor preço. Os consumidores entrevistados acreditam que a carne de maior qualidade está associada com odores agradáveis e menor quantidade de lipídios. Este estudo ainda aponta informações a respeito dos padrões de qualidade importantes para os consumidores, assim como sobre os fatores, incluindo o nível cultural, que influenciam em suas preferências por determinados cortes comerciais.

PALAVRAS-CHAVE: comportamento alimentício, corte comercial, demanda, entrevistas, qualidade, saúde

INTRODUCCIÓN

En Brasil el ganado vacuno de carne tiene una gran importancia económica. Así, según las previsiones del USDA (2013) la producción brasileña, en 2014, aumentará un 3,0% (aproximadamente 9,9 millones de toneladas), consolidándose en este periodo como un gran productor de carne bovina, tanto para el mercado interno como para el internacional.

De entre los factores que contribuyen al aumento de dicha producción de carne bovina en Brasil se citan: el aumento de las exportaciones; el crecimiento continuo de la demanda interna; el incremento del poder adquisitivo de los consumidores, que trae consigo en un mayor consumo de proteína animal, y otros factores como el incremento de los pesos de canal, junto con mejoras genéticas y nutricionales (USDA, 2012b, FAO, 2013).

En este sentido, el consumo per capita está en expansión en el país. En 2010 se constató un aumento del 16,8% (37,4 kg) en el consumo de carne bovina en relación al 2009, que era de 32 kg (MAPA, 2011). Este aumento se debió a diversos factores. Así, SCHLINDWEIN y KASSOUF (2006) argumentaron que el cambio del patrón de consumo de los productos cárnicos se debió, en gran parte, a los cambios socioeconómicos y demográficos que están produciéndose en Brasil.

En este sentido, el estado de Rio Grande do Sul (RS) ocupa una posición destacada en la actividad pecuaria, principalmente en la cadena de producción de carne. Más allá de la producción, el consumo de la carne bovina está fuertemente ligado con la cultura y la tradición de su población. El churrasco es el plato principal de la cocina gaucha, y, de acuerdo con BARCELLOS (2012), el consumo de carne presenta particularidades en cuanto a la ocasión en la que es consumida, particularidades que pueden ser clasificadas como especiales o incluso tribales. El churrasco pasa a ser una “ocasión especial de consumo” que comienza en el proceso de compra diferenciado, con preferencias especiales en las que se requiere un buen conocimiento del producto. Por ello, el estudio de los patrones de comportamiento de dichos consumidores puede generar unos conocimientos novedosos y de elevado interés para el Sector.

Es importante resaltar que Rio Grande do Sul es el estado más meridional de Brasil con un consumo de aproximadamente 50 kg de carne bovina por persona, según el “Sindicato da Indústria de Carnes e Derivados no Estado do Rio Grande do Sul”

(SICADERGS, 2010). Este estado limita al sur con Uruguay y al oeste con Argentina, por ello presenta patrones de comportamiento muy semejantes a dichos países en relación al consumo de este tipo de carne. Según el USDA (2012a), Uruguay lideró el ranking de consumo per capita de carne bovina en 2011, con 60 kg consumidos por persona; seguido de Argentina, con 54 kg; y, posteriormente, Brasil, con 37,4 kg per capita.

Los cambios que afectan al consumo de carne bovina en estos mercados son constantes e intensos, y ejercen diversas influencias sobre el sector productivo, el consumo general de alimentos y sobre la calidad de vida del consumidor (ENGEL et al., 2000). Así, el concepto de calidad de vida puede ser analizado bajo diferentes puntos de vista: biológico, cultural, económico y psicológico. La multidimensionalidad y subjetividad de este concepto está asociada a cada individuo, ya que, cada uno valora esta calidad de vida de forma personal y, por ello, bajo diferentes perspectivas (RIBEIRO et al., 2007). De entre los factores ambientales, la nutrición/alimentación es considerada de la mayor importancia para conseguir mejorarla (TYROVOLAS & PANAGIOTAKOS, 2010).

Estudios previos que analicen el comportamiento del consumo de carne bovina han sido realizados en Brasil previamente (DELGADO et al., 2006; SILVEIRA et al., 2009). No obstante, debido a las particularidades de cada mercado, los diferentes comportamientos de los consumidores y las diferencias metodológicas, el presente estudio resulta novedoso. Por otra parte, estudiar las características del consumo regional puede contribuir a la comprensión de la demanda de los consumidores en relación a los productos de calidad y a cuales son las características específicas que buscan con respecto a la carne, además de promover un incremento del comercio nacional y, a más largo plazo, internacional.

De esta forma, conocer el perfil, las exigencias y el comportamiento del consumidor, son factores de extrema importancia para lograr llegar a su máxima satisfacción, por lo cual deben ser tenidos en cuenta a la hora de conseguir el éxito del proceso de marketing y de la comercialización (FRANCISCO et al., 2007; VERBEKE et al., 2010).

En función de este escenario, el objetivo de este trabajo ha sido identificar las variables socioeconómicas que poseen una mayor influencia sobre la demanda de carne bovina y, más concretamente, sobre la demanda de cortes bovinos específicos consumidos por la población de Santa Maria, RS, Brasil, población que posee un elevado índice anual de consumo de carne por habitante.

MATERIALES Y MÉTODOS

Lugar de realización de la encuesta

Esta investigación fue realizada en el municipio de Santa Maria, Rio Grande do Sul, Brasil (Latitud: 29 ° 41 '03 "S e Longitud: 53 ° 48 '25 "W), durante el período comprendido entre marzo y abril de 2011.

Encuestas

Fueron obtenidos 797 cuestionarios semi-estructurados (aprobación del comité de ética CAAE número 06049312.3.0000.5346) realizados por 16 entrevistadores debidamente entrenados. Previamente a la realización de la encuesta, los entrevistadores explicaron algunas características de dichos cuestionarios a los consumidores, aclarando las posibles dudas que pudieran tener antes de responder a las preguntas, con lo que los entrevistadores llevaron a cabo su trabajo de forma correcta y puntual, y se consiguió garantizar que todas las preguntas fueran entendidas y respondidas. El cuestionario mezclaba preguntas cerradas y abiertas (Anexo 1) con el objetivo de obtener datos cualitativos y cuantitativos (NEUMAN, 2009).

Los entrevistados fueron seleccionados de forma aleatoria junto a supermercados distribuidos por las ocho zonas administrativas de la ciudad, y en la calle más concurrida del municipio (Salvador Isaías). El proceso de selección de la muestra aleatoria seguido, atribuye teóricamente a cada individuo de una población dada la misma probabilidad de ser incluido en dicha muestra (NEUMAN, 2009).

Análisis Estadístico

Las preferencias, la opción de compra del consumidor por los diferentes cortes, el nivel de exigencia por atributos de calidad de la carne, el perfil de salud de los consumidores y el conocimiento sobre diversos conceptos de calidad de la carne bovina, fueron analizados por medio del test Chi-cuadrado, test de T y test ANOVA (HAIR et al., 2009).

Secuencialmente, fue realizado un estudio de los datos a través de un análisis factorial, el cual consiste una serie de procesos utilizados esencialmente para reducir y agrupar los datos. Para MANLY (1986), el análisis factorial estudia las relaciones entre conjuntos de multitud de variables inter-relacionadas, representándolas en forma de factores o componentes principales. De acuerdo con MALHOTRA (2001), se utiliza el análisis factorial para identificar, dentro de un conjunto mayor, un grupo menor de variables que se utilizan posteriormente en un análisis multivariado. De esta forma, se procede a realizar un análisis cluster (EVERITT, 1993; MANLY, 1986), con el objetivo de agrupar los individuos que poseen características semejantes en función de un conjunto variables seleccionadas. Por tanto, los grupos creados son semejantes entre si (dentro del cluster la varianza es mínima) y diferentes de otros clusters (entre clusters la varianza es máxima).

EVERITT (1993) indicó además que a través del análisis cluster es posible segmentar el mercado en función del perfil de los consumidores, creando e identificando “tipos ideales”, lo que permite la elaboración de estrategias encaminadas a satisfacer o conocer, sus deseos y necesidades. Así, conociendo el perfil de los consumidores, el análisis cluster permite, por ejemplo, identificar oportunidades de lanzamiento de un nuevo producto y primar los productos y servicios prestados, al adecuarlos mejor a las necesidades y deseos de los diferentes grupos de consumidores que han sido establecidos.

RESULTADOS

Con el objetivo de determinar las variables que influyen la demanda de la carne bovina, las respuestas de los consumidores fueron analizadas por medio de un Análisis de Componentes Principales (PCA) con rotación Varimax. Tras la realización del PCA, sobre las respuestas de los consumidores, fueron extraídos cuatro factores basados en el criterio de Kaiser, cuyo resultado de la solución factorial es de 69,06% de la varianza, con un KMO de 0,651. El coeficiente de Alpha de Cronbach de consistencia interna resultó en 0,71, en cuanto al Test de esfericidad de Bartlett = 373.550,00 ($p < 1\%$).

En la siguiente etapa (validación de las soluciones del cluster), se determinaron cinco clusters con base en el test ANOVA, con el objetivo de verificar si existían diferencias significativas (Tabla 1). Se observa que los resultados fueron significativos ($p > 0,001$) e indican que las variables “edad en años”, “años de estudio”, “precio por kilogramo del corte de primera”, “frecuencia de actividad física”, “índice de masa corporal (IMC)” y “número adecuado de comidas” fueron los factores que más contribuyen a la diferenciación de los grupos. Los cluster definidos fueron: cluster 1 (menos deportistas), cluster 2 (más deportistas), cluster 3 (más viejos), cluster 4 (segundos más deportistas), cluster 5 (más jóvenes).

TABELA 1 - Características de las variables activas y pasivas de cada cluster

	CL 1, (42.34%)	CL 2, (19.52%)	CL 3, (22.53%)	CL 4, (13.81%)	CL 5, (1.80%)	Total, (100%)	
a) Media de las variables activas de los cluster (desviación estándar)							
Edad en años***	23.76 (4.45)	41.32 (4.95)	66.76 (5.03)	53.39 (3.44)	19.50 (1.37)	40.89 (18.05)	
Años de estudio***	13.03 (2.22)	12.04 (3.70)	9.82 (4.29)	12.39 (4.52)	13.33 (1.75)	12.03 (3.63)	
Precio pagado por el corte de primera categoría***	11.51 (4.17)	11.26 (4.12)	11.77 (4.52)	14.46 (7.08)	33.96 (2.53)	12.33 (5.63)	
Frecuencia que realiza actividad física por semana*	2.89 (1.64)	4.15 (4.34)	3.58 (1.83)	3.73 (2.30)	3.00 (0.89)	3.41 (2.54)	
Índice de masa corporal (IMC)***	23,19 (3,63)	25,29 (4,64)	26,63 (4,36)	26,03 (4,97)	22,83 (2,08)	24,73 (4,42)	
Número adecuado de comidas al día***	4,55 (1,19)	4,10 (1,21)	3,64 (1,21)	4,00 (1,13)	4,16 (0,75)	4,17 (1,23)	
b) Variables pasivas de los cluster: proporción en los diferentes clusters, porcentaje (residuos estandarizados por encima +2/-2)							
Preferencia por el corte: Picanha/ Tapilla (%) *		25,53	26,15	8,00 (-2,3)	15,22	16,67	20,12
Preferencia por el corte: Costela/ Costillar (%) *		17,02	9,23	29,33 (2,2)	21,74	0,00	18,62
Preferencia por el corte: Filé Mignon/ Solomillo (%) *		17,02	9,23	14,67	6,52	50,00 (2,3)	14,11
Corte que compra: Costela/ Costillar (%) **		4,96	10,77	16,00 (2,0)	8,70	0,00	9,01
Corte que compra: Patinho/		10,64	6,15	1,33	15,22	0,00	8,11

Babilla (%) *			(-2.1)			
Forma de preparación: churrasco (%)*	32,62	26,15	18,67	34,78	100,00	29,73
Forma de preparación: carne picada (%) *	26,24	26,15	17,33	15,22	83,33	23,72
Alto grado de calidad de la carne bovina: menos grasa (%) *	36,17	33,84	49,33	34,78	0,00	37,83
Alto grado de calidad de la carne bovina: olor agradable (%) *	46,80	52,30	32,00	34,78	66,66	43,24
Problema de salud: hipertensión alta (%) ***	1,42	20,00	49,33	23,91	0,00	18,92
Problema de salud: colesterol alto (%) ***	4,96	1,54	25,33	28,26	16,67	12,31
Carne bovina causa: mala digestión (%) *	6,38	0,00	0,00	8,70	0,00	3,90
Orden de prioridad: carne bovina (%) ***	75,18	75,38	66,67	67,39	66,67	72,07
Sabe que es proteína (%) ***	60,99	60,00	40,00	56,52	100,00	56,16
Sabe que es carbohidrato (%) ***	84,40	84,62	62,67	82,61	100,00	79,58
Sabe cual es la principal fuente de proteína que consume (%) ***	89,36	92,31	70,67	86,96	100,00	85,59
Cree que el tipo de alimentación de los animales afecta a la terneza de la carne bovina (%) *	14,89	9,23	18,67	30,43	0,00	16,52
Cree que el bienestar animal se ve afectado por la forma de criar y sacrificar a los animales (%) *	12,77	13,85	18,67	4,35	50,00	13,81

Leyenda: CL = cluster; *** = significativo al nivel $p < 0,001$; ** = significativo al nivel $p < 0,01$; * = significativo al nivel $p < 0,05$; F-value "Edad en años" = 1227,84; F-value "Años de estudio" = 11,08; F-value "Precio pagado por el corte de primera elección" = 35,88; F-value "Frecuencia que realiza actividad física por semana" = 3,23; F-value "IMC" = 10,201; F-value "Número adecuado de comidas al día" = 7,672.

Chi-cuadrado "Preferencia por el corte: Tapilla" = 11,62; Chi-cuadrado "Preferencia por el corte: Costillar" = 11,36; Chi-cuadrado "Preferencia por el corte: Solomillo" = 10,84; Chi-cuadrado "Corte que compra: Costillar" = 8,13; Chi-cuadrado "Corte que compra: Babilla" = 9,81; Chi-cuadrado "Forma de preparación: churrasco" = 20,101; Chi-cuadrado "Forma de preparación: carne picada" = 16,020; Chi-cuadrado "Alto grado de calidad de la carne bovina: menos grasa" = 8,65; Chi-cuadrado "Alto grado de calidad de la carne bovina: olor agradable" = 9,45; Chi-cuadrado "Problema de salud: hipertensión alta" = 75,577; Chi-cuadrado "Problema de salud: colesterol alto" = 36,760; Chi-cuadrado "Carne bovina causa: mala digestión" = 11,051; Chi-cuadrado "Orden de prioridad: carne bovina" = 21,670; Chi-cuadrado "Orden de prioridad pescado" = 29,784; Chi-cuadrado "Sabe lo que es proteína" = 14,368; Chi-cuadrado "Sabe lo que es carbohidrato" = 18,760; Chi-cuadrado "Sabe cual es la principal fuente de la proteína que consume" = 18,369; Chi-cuadrado "El tipo de alimentación de los animales afecta la terneza de la carne bovina" = 10,673; Chi-cuadrado "El bienestar animal se ve afectado por la forma de criar y sacrificar a los animales" = 11,675.

Así, los resultados indican que el cluster 1 se caracteriza por una baja actividad física. Se observa también que este grupo está en segundo lugar en términos de: años de estudio, menor edad, y por ser los segundos que pagan menos por la carne de primera categoría o primera elección. También, son un grupo que considera alimentación adecuada a aquella con un mayor número de comidas. Así, a pesar de ser un grupo con una mayor preferencia por la tapilla, optan por comprar babilla, que es un corte de menor valor. También, son el segundo y tercer grupo que creen que una carne de alta calidad debe presentar menos grasa y un olor agradable, respectivamente. Con relación a la salud, estarían caracterizados por ser el segundo grupo que presenta menos problemas de hipertensión y hipercolesterolemia. Son los segundos que más carne bovina consumen, y que creen que la carne bovina es mala para la salud por ser causa de malas digestiones. Por último, demuestran un nivel intermedio de conocimiento sobre cual es la principal fuente de proteína que consumen, a pesar de ser los segundos que más saben sobre el concepto de proteína.

Las personas del segundo grupo (cluster 2) son consideradas las más deportistas y las que presentan menos problemas de hipercolesterolemia. Entre todos los segmentos, este grupo expresa una disposición a pagar menos por los cortes de primera categoría. Además, son los segundos que poseen un menor grado de escolaridad. A pesar de su preferencia por la tapilla, igualmente a lo observado en el cluster 1, las personas de este grupo compran más costillar para el consumo en churrasco. Siendo el grupo que más carne bovina consume. También, son los segundos que creen que una carne de alta calidad debe presentar un olor agradable. Demuestran un nivel intermedio de conocimiento sobre el concepto proteína, siendo los segundos que más saben sobre el concepto de carbohidrato y sobre cual es la principal fuente de proteína que consumen.

En el cluster 3 se observa que está compuesto por las personas poseen un nivel de escolaridad menor, edad más avanzada y mayor índice de masa corporal (IMC). También, es el grupo que considera una alimentación adecuada, a aquella con un menor número de comidas. Los datos revelan que los entrevistados tienen preferencia por la costillar y adquieren el mismo para hacer el churrasco, a pesar de pertenecer al grupo que menos carne bovina consume (juntamente con el grupo 5). En este caso, hay una convergencia de preferencia y compra efectiva. Además, creen que una carne calidad debe presentar una menor cantidad de grasa. Contrariamente, son el grupo que presenta los mayores niveles de hipertensión y los segundos con mayor nivel de hipercolesterolemia. Además, demuestran tener el menor nivel de conocimiento con respecto a los conceptos de proteína y carbohidrato, así como sobre cual es la principal fuente de proteína que consumen.

Los resultados del cluster 4 revelan que los entrevistados son los segundos más deportistas, más viejos y que más pagan por la carne de primera categoría. Prefieren el costillar, a pesar de adquirir el babilla para cocinar el churrasco. Opuestamente al grupo 3, son los que presentan los mayores niveles de hipercolesterolemia y los segundos con mayor nivel de hipertensión. Conjuntamente con el cluster 1, es el grupo que cree que la carne bovina es mala para la salud porque es difícil de digerir. Las personas pertenecientes a este cluster son las segundas que demuestran el menor nivel de conocimiento sobre cual es la principal fuente de proteína que consumen, y sobre los

conceptos de proteína y carbohidrato. Por otro lado, creen que la calidad de la carne bovina está influenciada por el tipo de alimentación de los animales. En contrapartida, son el grupo que menos cree que el bienestar animal afecta a dicha calidad.

Por último, el cluster 5 incluye a los entrevistados más jóvenes, con mayor número de años de estudio y menor IMC. Son los que efectivamente pagan más por la carne de primera, además de ser el segundo grupo que considera una alimentación adecuada a aquella con un mayor número de comidas, y prefieren el corte solomillo para preparar el churrasco. Este grupo cree que el olor agradable es la principal característica de una carne de alta calidad. También, son los que menos carne bovina consumen (conjuntamente con el grupo 3), a la vez que demuestran el mayor nivel de conocimiento sobre cual es la principal fuente de proteína que consumen, o sobre los conceptos de proteína y carbohidrato. Además, creen que el bienestar animal se ve influido por la forma de criar y sacrificar a los animales.

DISCUSIÓN

La discrepancia encontrada, en los valores de desviación estándar para las variables edad y años de estudio, puede ser atribuida a la heterogeneidad de la población analizada y, posiblemente, estaría relacionada con el perfil de las personas entrevistadas. Así, el hecho de que un elevado número de participantes estuvieran realizando estudios universitarios, o no hubieran finalizado estos estudios universitarios, corrobora con los avances que están ocurriendo en la educación brasileña desde el año 1930, con la creación del Ministerio da Salud y Educación. Este sistema propicia, cada vez más, la llegada de jóvenes a las enseñanzas universitarias, debido a la fuerte expansión del mercado interno y a la instalación de grandes industrias en el país, además de mejorar las enseñanzas profesionales de tipo medio y superior (CUNHA, 2000).

Cuando se analizó el precio de compra, en reales, por los cortes de primera categoría, se observa una variación bastante elevada entre el mayor precio pagado por el cluster 5 y el menor precio pagado por el cluster 2. Este resultado sugiere que los precios de la carne bovina son determinantes primarios de su consumo, y que los patrones de consumo podrían estar determinados por otros factores, más allá de los precios y de los gastos totales en carne.

En los estudios realizados por MCGUIRK et al. (1995) y SILVEIRA et al. (2009), se concluyó que los precios de la carne bovina no son estables. Por otro lado, KINNUCAN et al. (1997) constataron que las informaciones relacionadas con la salud tienen un impacto relativamente grande sobre la demanda, en tanto en cuanto que el impacto publicitario de tipo genérico es pequeño e inestable. TROY y KERRY (2010) señalaron que las actitudes de los consumidores en relación con la alta cantidad de grasa y como esta afecta a la comercialización de los productos. LAFRANCE (2002), por otra parte, concluyó que la etnia y el rango de edad afectan a la demanda de carne, lo mismo que el precio influye en la adquisición de determinados cortes bovinos (GRUNERT, 2006).

La búsqueda de una mejor calidad de vida, la impresión sobre la propia apariencia física y las preocupaciones, están cada vez más asociadas a la propia noción de salud, siendo estos factores considerados como fundamentales para el

cambio del comportamiento físico (MASCARENHAS et al., 2007; NICKLAS et al., 2012). Conforme lo observado, grupos 1 y 5, los resultados referentes a la actividad deportiva son preocupantes, ya que los integrantes de estos grupos son las personas más jóvenes, con mayor nivel de escolaridad y, sin embargo, son las que menos deporte realizan. Así, la actividad física es considerada como una estrategia importante de promoción en relación con la salud y prevención de determinadas patologías. Sin embargo, debido a los resultados encontrados en este trabajo, se sugiere profundizar más en este tipo de estudios, ya que generalmente la falta de actividad física está relacionada con personas adultas o enfermas, y a un bajo nivel de escolaridad (FLORINDO et al., 2001).

De acuerdo con la clasificación del IMC, obtenida por la Organización Mundial de la Salud (OMS), los resultados mostraron que los tres grupos con mayor edad están con sobrepeso (cluster 2, 3, e 4). Uno de los factores relacionados con un envejecimiento saludable es una buena nutrición durante toda la vida, ya que una nutrición adecuada aumenta el número de personas que se aproximan al ciclo máximo de vida (MONTEIRO et al., 2001). En este caso, el indicador analizado corrobora los resultados encontrados por CAMPOS et al. (2006), en los que un enfermo con 9 - 11 años de escolaridad tiene 2,36 veces más posibilidades de presentar sobrepeso, que un enfermo con 4 o menos años de escolaridad.

Existen trabajos previos que han sido realizados con la finalidad de evaluar los factores que determinan el consumo de alimentos, como por ejemplo el nivel cultural (BATISTA & SILVEIRA, 2006). Con relación a los cortes de preferencia, el hecho de que la tapilla fuera elegida por los grupos 1 y 2, al tiempo que la costillar fuese elegido por los grupos 3 y 4; y el solomillo fuese el preferido por el grupo 5, demuestra las diferentes preferencias del consumidor y la existencia de posibles “disputas de mercado” por unos productos determinados.

En un estudio realizado por FARIAS et al. (2010), los cortes de preferencia del estado de Rio Grande do Sul fueron el costillar (26,2%) y la tapilla (11,9%). También, BITTENCOURT et al. (2010) observaron estas divergencias de preferencia por los cortes bovinos en ciudades localizadas en la frontera del estado de Rio Grande do Sul. Así, para algunos, el bistec y el costillar fueron los cortes con mayor preferencia (19,5%), y, para otros, el costillar fue el corte preferido (18,4%), seguido del solomillo (14,3%). En este sentido, conocer que cortes son los más apreciados, cuales son los que más se compran, así como que atributos influyen en el momento de la compra, es extremadamente relevante para la definición de la situación comercial y cultural de la carne bovina en una zona determinada (VIANA & SILVEIRA, 2007). Es importante resaltar que las regiones fronterizas sufren una gran influencia geográfica y cultural de los países vecinos, como por ejemplo: Uruguay y Argentina. Actualmente, estos países son considerados productores tradicionales de carne de calidad, con bovinos de razas europeas, hecho que también puede influir sobre el comportamiento de los consumidores.

Además de la variable cultural, existen diversos factores que influyen en la decisión de compra por determinados cortes de carne bovina, por ejemplo: nivel de escolaridad, renta, sexo, precio del producto y preocupación por los aspectos sanitarios y de salud.

Otro aspecto bastante discutido es el contenido en grasa (GRUNERT et al., 2004; NICKLAS et al., 2012) relacionado, posiblemente, con la creencia del efecto negativo de la carne roja sobre los niveles de colesterol, lo que se ha convertido en una de las principales preocupaciones sobre la salud humana. En este sentido, explorar como los consumidores evalúan la calidad de la carne preguntada sido uno de los objetivos de este trabajo. Así, los resultados muestran que, en general, la mayoría de los participantes consideraron la carne como un alimento saludable. Igualmente, se observó que los entrevistados de los grupos 1, 2 y 5 relacionan una carne con alto grado de calidad con un olor agradable. Por otro lado, los entrevistados del grupo 3 afirmaron que una carne de calidad significa una carne con menos grasa. De la misma manera, el grupo 4 había presentado resultados semejantes en relación con la calidad (olor agradable y menos grasa). Así, se puede observar que los consumidores están cada vez más preocupados con la calidad del producto cárnico asociada a la salud personal.

El consumo de carne bovina se ha convertido en una cuestión bastante polémica en los últimos tiempos. Por un lado, la carne roja presenta un elevado valor nutricional siendo beneficiosa para la salud de los consumidores. Por otro lado, a lo largo de las dos últimas décadas, esta imagen positiva del valor nutricional de la carne roja también ha sido frecuentemente cuestionada por el propio sector (VAN WEZEMAEL et al., 2010). En el presente estudio, los grupos 1 y 4 fueron los únicos que mencionaron que la carne bovina es perjudicial por causar una mala digestión. GRUNERT et al. (2004) señalaron que el nivel de salubridad de la carne no es muchas veces claramente visible. Por eso, el producto debe tener credibilidad, para que los consumidores puedan confiar en la información disponible, como por ejemplo indicaciones de salud y es preciso conocer su calidad antes de la compra, y potenciar la difusión de sus características positivas.

Factores intrínsecos como: tipo de corte, apariencia y contenido en grasa; y factores extrínsecos como: marca, embalaje, etiquetado y precio, son muy utilizados por los consumidores para evaluar la salubridad y calidad de la carne antes y durante el proceso de compra (GRUNERT et al., 2004; VAN WEZEMAEL et al., 2010). Por tanto, es importante saber como los consumidores perciben y valoran esos atributos.

La prevalencia de la hipertensión arterial en países como Brasil es elevada, se estima que aproximadamente 25 millones de adultos presentan problemas de hipertensión (SCHMIDT et al., 2009). Esa alteración es considerada un factor de riesgo para las enfermedades cardiovasculares, consecuentemente es una de las causas de mayor reducción de la calidad y expectativa de vida de los individuos (PASSOS et al., 2006).

Con relación a la salud de los consumidores, los datos revelan que los principales problemas son la hipertensión y la hipercolesterolemia. Las relaciones entre edad, grado de escolaridad y la prevalencia o no, de las patologías de los entrevistados reveló que los individuos más viejos y con menor nivel de estudios presentaron un mayor porcentaje de hipertensión arterial. Por otro lado, se observó que, porcentualmente, los entrevistados con mayor nivel de hipercolesterolemia fueron los segundos con mayor edad. La mayor frecuencia de hipertensión encontrada en el grupo 3 (más viejos) puede, posiblemente, estar asociada al sedentarismo o a los hábitos

alimenticios: consumir churrasco-carne con gran frecuencia, y utilizar sal en abundancia en su preparación. De esta forma, se podría decir que cuanto mayor es el nivel de escolaridad, menor es la prevalencia de de las citadas patologías, lo que podría atribuirse, principalmente, al mayor acceso a la información por este grupo de personas.

Por otra parte, como ya se ha señalado, la búsqueda de una mejor calidad de vida y de una buena apariencia física, estarían cada vez más asociadas a la propia noción de salud, siendo considerados estos factores fundamentales para un cambio de comportamiento por parte de los consumidores (MASCARENHAS et al., 2007; NICKLAS et al., 2012). Comparando la prioridad de consumo de los diferentes tipos de carne, se constató que las personas del grupo 2 eran las que más carne bovina consumen, y las más deportistas. La carne bovina contiene una importante fuente de nutrientes esenciales, como proteína de alta calidad y micro nutrientes, tales como vitaminas A, B6, B12, D y E, hierro, zinc y selenio, contribuyendo todo ello a mantener la salud (WILLIAMSON et al., 2005).

De acuerdo con XUE (2010), por otra parte, el conocimiento de aspectos nutricionales no está directamente relacionado con las intenciones, comportamientos o actitudes de los consumidores y, por ello, no influyen significativamente sobre el consumo de carne, ya que una gran mayoría tiende a hacer compensaciones entre los beneficios para la salud y el placer de comer. Los grupos 3 y 5 fueron los que menos carne bovina consumían, más allá de ser los que demostraron el menor y mayor nivel de conocimiento, respectivamente, sobre cual es la principal fuente de proteína que consumen, o sobre el concepto de proteína y carbohidrato.

FURNOLS et al. (2011) afirmaron que la etapa anterior a la compra es muy importante, ya que es en este momento cuando los consumidores reciben la información que afecta a su decisión de elección. Además, SANJUÁN et al. (2012) indicaron que, en el momento de la compra, las consideraciones sobre la ética alimentaria también son importantes. Según estos autores, cada vez es más necesario indicar aspectos relacionados con el bienestar animal, sistemas de producción, posibles implicaciones en aspectos sociales, además del precio, país de origen, tipo de producto, informaciones nutricionales, etc. Los resultados del presente trabajo muestran que las personas más jóvenes y con mayor nivel de escolaridad (cluster 5) son las que estarían más preocupadas con el bienestar animal. Por otro lado, para este mismo grupo, el tipo de alimentación de los animales no es una característica importante que afecte a la ternera de la carne bovina.

CONCLUSIÓN

Los resultados obtenidos en el presente trabajo nos permiten avanzar en el conocimiento sobre el grado de dependencia o independencia entre consumidores de los diferentes grupos estudiados (clusters). También, nos ofrecen informaciones sobre los patrones de calidad exigidos por los consumidores, sobre sus preferencias por determinados cortes como el costillar, solomillo y tapilla. y sobre las relaciones entre el consumo de carne bovina y la edad, nivel de escolaridad y calidad de vida de los entrevistados.

Igualmente, se ha observado una alta variación entre el mayor y el menor precio pagado por los consumidores por los cortes de primera categoría, así como en la cantidad de carne consumida, especialmente cuando los resultados son comparados con otros países como Uruguay y Argentina.

Finalmente, se ha constatado que los consumidores, con elevados niveles consumo de carne, se preocupan de la cantidad de grasa y olor de la carne bovina, siendo estos atributos fundamentales en el momento de la decisión de compra. Además, es posible comprobar una relación entre los problemas de salud y el sedentarismo o los hábitos alimenticios.

Por todo ello, se hace necesario llevar a cabo acciones que demuestren los beneficios y perjuicios reales del consumo de carne bovina, estudios que analicen la calidad del producto y del impacto generado con su producción; a fin de demostrar a la sociedad la importancia de todo ello y conocer el porque de los constantes e intensos cambios que acaban por afectar al sector productivo, el consumo de los alimentos y a la calidad de vida del conjunto de ciudadanos.

AGRADECIMIENTOS

Al soporte financiero del gobierno brasileño que concedió la beca a la alumna de doctorado J. K. Kirinus por el "Programa de Doutorado Sanduíche no Exterior (PDSE-CAPES processo número 5145-11-2).

REFERENCIAS

BARCELLOS, J. O. J.; ABICHT, A. de M.; BRANDÃO, F. S.; CANOZZI, M. E. A.; COLLARES, F. C. Consumer perception of Brazilian traced beef. **Revista Brasileira de Zootecnia**, v.41, p.771-774, 2012.

BATISTA, I. M.; SILVEIRA, V. C. P. Influência das desigualdades econômicas regionais no setor agropecuário do Rio Grande do Sul. **Revista Extensão Rural**, v.13, p.60-92, 2006.

BITTENCOURT, R.; FARIAS, J. L.; DALTRO, D. dos S.; FELICE, A.; HUBERT, A. R. N.; PINHO, A. dos S. Avaliação do perfil dos consumidores de carnes dos municípios de Dom Pedrito e Santana do Livramento no Estado do Rio Grande do Sul. **In: IV SIAPE – Anais do salão internacional de ensino, pesquisa e extensão**, v.2, n.1, Bagé. Anais... Bagé: Salão internacional de ensino, pesquisa e extensão, 2010.

CAMPOS, M. A. G.; PEDROSO, E. R. P.; LAMOUNIER, J. A.; COLOSIMO, E. A.; ABRANTES, M. M. Estado nutricional e fatores associados em idosos. **Revista da Associação Médica Brasileira**, v.52, n.4, p.214-21, 2006.

CUNHA, L. A. Ensino superior e universidade no Brasil. **EMT**, v.500, p.151-204, 2000.

DELGADO, E. F.; AGUIAR, A. P.; ORTEGA, E. M. M.; SPOTO, M. H. F.; CASTILLO, C. J. C. Brazilian consumers perception of tenderness of beef steaks classified by shear force and taste. **Scientia Agricola**, v.63, p.232-239, 2006.

ENGEL, J. F.; BLACKWELL, R. D.; MINIARD, P. W. **Comportamento do consumidor**. 8. ed. Rio de Janeiro: Livros Técnicos & Científicos, 2000. 641p.

EVERITT, B. S. **Cluster analysis**. London: Hodder & Stoughton, 1993. 170 p.

FAO- Food and Agriculture Organization . **Food outlook: Biannual report in global food markets**. 2013. Disponible en: <<http://www.fao.org/docrep/018/al999e/al999e.pdf>>. Acceso en: 21 jul. 2013.

FARIAS, J. L.; DALTRO, D. S.; BITTENCOURT, R. F.; HUBERT, A. R. N.; FELICE, A. C.; PINHO, A. F. Comparação entre o perfil dos consumidores de carnes das cidades de Rio Grande e Bagé do estado do Rio Grande do Sul. **In: IV SIAPE - Anais do salão internacional de ensino, pesquisa e extensão**, v.2, n.1, Bagé. Anais... Bagé: Salão internacional de ensino, pesquisa e extensão, 2010.

FLORINDO, A. A.; LATORRE, M. do R. D. de O.; TANAKA, T.; JAIME, P. C.; ZERBINI, C. A. F. Fatores associados à prática de exercícios físicos em homens voluntários adultos e idosos residentes na Grande São Paulo, Brasil. **Revista Brasileira de Epidemiologia**, v.4, n.2, p.105-113, 2001.

FRANCISCO, D. C.; NASCIMENTO, V. P.; LOGUERCIO, A. P.; CAMARGO, L. Caracterização do consumidor de carne de frango da cidade de Porto Alegre. **Ciência Rural**, v.37, n.1, p.253-258, 2007.

FURNOLS, M. F.; REALINI, C.; MONTOSI, F.; SAÑUDO, C.; CAMPO, M. M.; OLIVER, M. A.; NUTE, G. R.; GUERRERO, L. Consumer's purchasing intention for lamb meat affected by country of origin, feeding system and meat price: A conjoint study in Spain, France and United Kingdom. **Food Quality and Preference**, v.2, p.443-451, 2011.

GRUNERT, K. G.; BREDAHL, L.; BRUNSO, K. Consumer perception of meat quality and implications for product development in the meat sector - a review. **Meat Science**, v.66, n.2, p.259-272, 2004.

GRUNERT, K. G. Future trends and consumer lifestyles with regard to meat consumption. **Meat Science**, v.74, p.149-160, 2006.

HAIR, J. F.; ANDERSON, R. E.; TATHAM, R. L.; BLACK, W. C. **Análise multivariada de dados**. 6. ed. Porto Alegre: Bookman, 2009. 593p.

KINNUCAN, H. W.; XIAO, H.; HSIA, C. J.; JACKSON, J. D. Effects of Health Information and Generic Advertising on U.S. Meat Demand. **American Journal of Agricultural Economics**, v.79, p.13-23, 1997.

LAFRANCE, J. T. **The Structure of U.S. Food Demand**. Working Paper N° 938. California Agricultural Experiment Station, Giannini Foundation of Agricultural Economics, University of California at Berkeley. 2002. Disponible en: <<http://www.escholarship.org/uc/item/6p33q166?query=The%20Structure%20of%20U.S.%20Food%20Demand;hitNum=1#page-1>>. Acceso en: 17 agosto 2013.

MALHOTRA, N. **Pesquisa de marketing: uma orientação aplicada**. 3. ed. Porto Alegre: Bookman, 2001. 720p.

MANLY, B. F. J. **Multivariate statistical methods: a primer**. London: Chapman and Hall, 1986. 159p.

MASCARENHAS, F.; VIERA, C. A.; MARQUES, T. M. A.; BORGES, P. J. A.; SILVA, O. S.; SANTOS, W. B. Acumulação flexível, técnicas de inovação e grande indústria do fitness: O caso curves Brasil. **Pensar a Prática**, v.10, n.2, p.237-259, 2007.

MCGUIRK, A. P.; DRISCOLL, P.; ALWANG, J.; HUANG, H. System Misspecification Testing and Structural Change in Demand for Meats. **Journal of Agricultural and Resource Economics**, v.20, p.1-21, 1995.

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO (MAPA). **Mercado interno**. 2011. Disponible en: <<http://www.agricultura.gov.br/animal/mercado-interno>>. Acceso en: 21 enero 2012.

MONTEIRO, C. A.; CONDE, W. L.; POPKIN, B. M. Symposium: Obesity in Developing Countries: Biological and Ecological Factors. Independent effects of income and education on the risk of obesity in the Brazilian adult population. **Journal of Nutrition**, v.131, n.3, p.881-886, 2001.

NEUMAN, W. L. **Social research methods: qualitative and quantitative approaches**. 7. ed. Toronto: Pearson, 2009. 640p.

NICKLAS, T. A.; O'NEIL, C. E.; ZANOVEC, M.; KEAST, D. R.; FULGONI, V. L. Contribution of beef consumption to nutrient intake, diet quality, and food patterns in the diets of the US population. **Meat Science**, v.90, n.1, p.152-158, 2012.

PASSOS, V. M. A.; ASSIS, T. D.; BARRETO, S. M. Hipertensão arterial no Brasil: estimativa de prevalência a partir de estudos de base populacional. **Epidemiologia e Serviços de Saúde**, v.15, n.1, p.35-45, 2006.

RIBEIRO, J. P.; SILVA, I.; FERREIRA, T.; MARTINS, A.; MENESES, R.; BALTAR, M. Validation study of a portuguese version of the hospital anxiety and depression scale. **Psychological, Health & Medicine**, v.12, n.2, p.225-237, 2007.

SANJUÁN, A. I.; RESANO, H.; ZEBALLOS, G.; SANS, P.; PANELLA-RIERA, N.; CAMPO, M. M.; KHLIJI, S.; GUERRERO, A.; OLIVER, M. A.; SAÑUDO, C.; SANTOLARIA, P. Consumers willingness to pay for beef direct sales. A regional comparison across the Pyrenees. **Appetite**, v.58, p.1118-1127, 2012.

SCHLINDWEIN, M. M.; KASSOUF, A. L. Análise da influência de alguns fatores socioeconômicos e demográficos no consumo domiciliar de carnes no Brasil. **Revista de Economia e Sociologia Rural**, v.44, n.3, p.549-572, 2006.

SCHMIDT, M. I.; DUNCAN, B. B.; HOFFMANN, J. F.; MOURA, L.; MALTA, D. C.; DE CARVALHO, R. M. S. V. Prevalência de diabetes e hipertensão no Brasil baseada em inquérito de morbidade auto-referida. **Revista de Saúde Pública**, v.43, n.2, p.74-82, 2009.

SILVEIRA, V. C. P.; VIANA, J. G. A.; WERNER, C. Preço pago pelo consumidor de carne bovina nas diferentes regiões econômicas do Rio Grande do Sul, Brasil. **Ciência Rural**, v.39, n.4, p.1201-1207, 2009.

SINDICATO DA INDÚSTRIA DE CARNES E DERIVADOS NO ESTADO DO SUL (Sicadergs). **Uruguai passa Argentina em consumo de carnes**. 2010. Disponible em: <http://www.revistasaboresdosul.com.br/informacoes/ver.php?id=24529=Consumo_de_carne>. Acceso en: 15 abr. 2013.

TYROVOLAS, S.; PANAGIOTAKOS, D. The role of Mediterranean type of diet on the development of cancer and cardiovascular disease, in the elderly: a systematic review. **Maturitas**, v.65, p.122-130, 2010.

TROY, D. J.; KERRY, J. P. Consumer perception and the role of science in the meat industry. **Meat Science**, v.86, p.214-226, 2010.

WILLIAMSON, C. S.; FOSTER, R. K.; STANNER, S. A.; BUTTRISS, J. L. Red meat in the diet. **Nutrition Bulletin**. v.30, n.4, p.323-355, 2005.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE (USDA). **Brazil Livestock and Products Annual Livestock Report 2012**. 2012a. Washington: D.C. Online. Disponible en: <http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Livestock%20and%20Products%20Annual_Brasilia_Brazil_9-6-2012.pdf>. Acceso en: 20 marzo 2013.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE (USDA). **Foreign Agricultural Service: Global Agricultural Information Network**. 2012b. Washington: D.C. Online.

Disponível em:
<http://gain.fas.usda.gov/Recent%20GAIN%20Publications/Livestock%20and%20Products%20Semi-annual_Brasilia_Brazil_1-3-2012.pdf>. Acesso em: 09 março 2012.

UNITED STATES DEPARTMENT OF AGRICULTURE (USDA). **Livestock and Poultry: World Markets and Trade. 2014: Record Global Meat Trade.** 2013. Washington: D.C. Online. Disponível em:
<http://apps.fas.usda.gov/psdonline/circulars/livestock_poultry.pdf>. Acesso em: 25 março 2014.

VAN WEZEMAEL, L.; VERBEKE, W.; BARCELLOS, M. D.; SCHOLDERER, J.; PEREZ-CUETO, F. Consumer perceptions of beef healthiness: results from a qualitative study in four European countries. **BMC Public Health**, v.10, p.342, 2010.

VERBEKE, W.; WEZEMAEL, L. V.; BARCELLOS, M. D.; KÜGLER, J. O.; HOCQUETTE, J. F.; UELAND, O.; GRUNERT, K. G. European beef consumers' interest in a beef eating-quality guarantee Insights from a qualitative study in four EU countries **Appetite**, v.54, p.289-296, 2010.

VIANA, J. G. A.; SILVEIRA, V. C. P. A relação entre o preço pago pelo consumidor de carne bovina em Santa Maria e o recebido pelo produtor de gado de corte no Rio Grande do Sul, Brasil. **Ciência Rural**, v.37, n.4, p.1122-1127, 2007.

XUE, H.; MAINVILLE, D.; YOU, W.; NAYGA, Jr R. M. Consumer preferences and willingness to pay for grass-fed beef: Empirical evidence from in-store experiments. **Food Quality and Preference**, v.21, n.7, p.857-866, 2010.

Anexo 1 – Encuesta realizada

INVESTIGACIÓN SOBRE PRODUCTOS CÁRNICOS

Número: _____ Barrio: _____
Fecha: ____ / ____ / ____ Hora: _____

01) Edad _____ 02) Altura _____ 03) Peso _____

04) ¿Grado de escolaridad? _____ años de estudio.
() No estudió () 1º Grado incompleto () 1º Grado completo
() 2º Grado incompleto () 2º Grado completo
() 3º Grado (Universidad) incompleto () 3º Grado (Universidad) completo
() Post-graduación incompleta () Post-graduación completa

05) Tiene problemas de:
1. () hipertensión () Si () No
2. () colesterol () Si () No
3. () otros: _____

06) ¿Realiza actividad física? () Si () No
Que tipo _____
Que frecuencia () _____ veces / semana

07) ¿Consumes carne bovina?
() No, ¿por qué? _____
() Sí, ¿cómo?: () asada al horno () churrasco
() frita () plancha () guisado/ picada

08) Enumere, por orden de prioridad, las 3 principales carnes que consume, (ejemplo: 1, 2, 3)
() Vacuno () Pollo () Cerdo () Pescado () Ovino

09) Corte de carne bovina que más le gusta/ prefiere:
() contrafilé/ entrecot () filé mignon/ solomillo () coxão fora/ contra () coxão dentro/ tapa
() maminha/ rabillo de cadera () picanha/ tapilla () alcatra/ cadera () patinho/ babilla () tatu/ redondo
() costela/ costillar () ripa/ churrasco () chuleta/ bistec () vazio/ falda () peito/ pecho () paleta/
paleta
() agulha/ aguja () otra: _____

10) ¿Por qué prefiere el corte que escogió en la pregunta 09?
() Sabor () Color () Preparación () Grasa () Terneza

11) Corte de carne bovina que más consume/compra por semana

¿Corte?	¿Donde compra?	¿Por qué compra?	¿Precio que paga?	¿Cantidad en gramos o kilogramos?	
<input type="checkbox"/> contrafilé/ entrecot <input type="checkbox"/> filé mignon/ solomillo <input type="checkbox"/> coxão fora/ contra <input type="checkbox"/> coxão dentro/ tapa <input type="checkbox"/> maminha/ rabillo de cadera <input type="checkbox"/> picanha/ tapilla <input type="checkbox"/> alcatra/ cadera <input type="checkbox"/> patinho/ babilla <input type="checkbox"/> tatu/ redondo <input type="checkbox"/> costela/ costillar <input type="checkbox"/> ripa/ churrasco <input type="checkbox"/> chuleta/ bistec <input type="checkbox"/> vazio/ falda <input type="checkbox"/> peito/ pecho <input type="checkbox"/> paleta/ paleta <input type="checkbox"/> agulha/ aguja <input type="checkbox"/> outra/ otra: _____	<input type="checkbox"/> Hipermercado	<input type="checkbox"/> Higiene			
	<input type="checkbox"/> Mercado		<input type="checkbox"/> Confianza		
	<input type="checkbox"/> Carnicería				
	<input type="checkbox"/> Directamente al productor		<input type="checkbox"/> Proximidad		
	Otro: _____			<input type="checkbox"/> Precio	

12) ¿Por qué consume/ compra más el corte que eligió en la pregunta 11?

1. <input type="checkbox"/> Precio	<input type="checkbox"/> cara <input type="checkbox"/> barata <input type="checkbox"/> precio medio
2. <input type="checkbox"/> Presentación / Embalaje	<input type="checkbox"/> al corte <input type="checkbox"/> bandeja <input type="checkbox"/> vacío <input type="checkbox"/> charque/ cecina
3. <input type="checkbox"/> Procedencia	<input type="checkbox"/> conocida <input type="checkbox"/> no conocida
4. <input type="checkbox"/> Raza	<input type="checkbox"/> Cebú <input type="checkbox"/> Hereford <input type="checkbox"/> Bradford <input type="checkbox"/> cruzado
5. <input type="checkbox"/> Forma de preparación	<input type="checkbox"/> asada al horno <input type="checkbox"/> churrasco <input type="checkbox"/> frita <input type="checkbox"/> plancha <input type="checkbox"/> guisado/ picada
6. <input type="checkbox"/> Sabor-jugosidad	<input type="checkbox"/> succulenta <input type="checkbox"/> media <input type="checkbox"/> seca
7. <input type="checkbox"/> Terneza	<input type="checkbox"/> dura <input type="checkbox"/> tierna
8. <input type="checkbox"/> Color	<input type="checkbox"/> rojo vivo <input type="checkbox"/> rojo oscuro

13) Cite un alimento rico en proteína: _____
 no sabe/no contesta

14) Cite un alimento rico en carbohidratos: _____
 no sabe/no contesta

15) Cite un alimento rico en grasa: _____
 no sabe/no contesta

16) ¿Cual es la principal fuente de proteína?: _____
 no sabe/no contesta

17) ¿Qué número de comidas al día considera adecuado?:
 1 comida 2 comidas 3 comidas

4 comidas 5 comidas 6 comidas más de 6

18) Cree que la carne bovina es mala para la salud?

No Si, ¿Por qué? _____
 no sabe / no responde

19) Si su respuesta es SI, a la pregunta 18, ¿Como sabe que esa carne es mala para la salud?

televisión radio internet charlas o conferencias periódico revistas
 profesionales de la salud amigos cine otros: _____

20) La calidad de la carne está influenciada por la manera de criar y sacrificar a los animales?

Si, ¿Por qué? _____
 No, ¿Por qué? _____
 no sabe / no responde

21) Para usted, ¿Como sabe que una carne tiene un alto grado de calidad?

Marque los 3 ítems más importantes.

apariencia rojo vivo olor agradable
 más grasa visible menos grasa visible
 más proteína
 identificación-trazabilidad precio asequible bienestar animal
 higiene del local de compra confianza en el lugar de la compra