

# Meat consumption as a cultural trend in the Colombian Amazon basin<sup>x</sup>

*El consumo de carne como tendencia cultural en la Amazonía colombiana*

*EO consumo de carne como uma tendência cultural na Amazônia colombiana*

Gloria Elena Estrada-Cely<sup>1\*</sup>, PhD; Hernán Eduardo Ocaña-Martínez<sup>1</sup>, Mg; Juan Carlos Suárez-Salazar<sup>1</sup>, MSc.

*\*Autor para correspondencia: Gloria Elena Estrada-Cely. Florencia – Caquetá. E-mail: gestmvz@gmail.com*

<sup>1</sup> Universidad de la Amazonía. Grupo de Investigación en Fauna Silvestre.

*(Recibido: 12 de julio, 2014; aceptado: 14 de noviembre, 2014)*

## Abstract

Identifying trends in meat consumption is indispensable for establishing plans and advice to animal production systems, especially in areas of high environmental impact such as the Colombian Amazon basin. This study identifies global trends in meat consumption from a sample obtained in the Amazonian city of Florencia, capital of Caquetá province. Lack of interest was observed among the population about proper management conditions and slaughter of animals, despite they considered these factors to be determinant of product quality. The study clearly identified that meat consumption, especially beef, depends more on cultural and social issues than price or organoleptic characteristics of the product. From a preference and price analysis, and considering the lack of wild animal farming in or near the area, we assume all game meat consumed in the area is of illegal origin. Consumers of wild meat are not aware of the environmental, zoonotic and legal risks associated with this offense.

## Key words

*Animal welfare, bush meat, good farming practices, meat.*

<sup>x</sup>Para citar este artículo: Estrada-Cely G, Ocaña-Martínez H, Suárez-Salazar JC. El consumo de carne como tendencia cultural en la amazonia colombiana. Rev CES Med Zootec. 2014; Vol 9(2): 227-237.

## Resumen

La identificación de tendencias en el consumo de carne resulta indispensable para los planes de establecimiento y asesoría de los sistemas de producción zootécnica, especialmente en zonas de alto impacto ambiental como la Amazonía colombiana. El estudio presentado en este artículo identifica las tendencias globales de consumo de carne, a partir de una muestra poblacional obtenida en la ciudad Amazónica de Florencia, capital del departamento del Caquetá. En el mismo, se concluyó un bajo interés por aspectos relacionados con adecuadas condiciones de manejo y sacrificio de animales, a pesar de considerar este factor como condicionante de la calidad del producto; entre otros resultados, se identifica claramente que el consumo de carne, principalmente de res, obedece a cuestiones culturales y sociales, y no a las características organolépticas del producto o su precio. Con relación al consumo de carne de monte, a partir del análisis de preferencia y precio, en el marco de la inexistencia de zocriaderos en la zona o cerca de ella, se deduce la ilegalidad de su proveniencia, y se concluye un desconocimiento pleno de los riesgos ambientales, zoonóticos y legales, que acarrea este delito.

## Palabras clave

*Bienestar animal, buenas prácticas ganaderas, carne, carne de monte.*

## Resumo

Identificar tendências do consumo de carne é essencial para os quadros de pessoal e conselhos de sistemas de produção animal, especialmente em áreas de alto impacto ambiental, como a Amazônia colombiana. O estudo apresentado neste artigo identifica as tendências mundiais em consumo de carne a partir de uma amostra da população obtida na cidade amazônica de Florença, capital do departamento de Caquetá. Nos mesmos aspectos de juízo baixas condições adequadas de manejo e abate de animais, apesar de considerar este fator como determinante da qualidade do produto é concluída; entre outros resultados, identifica claramente que o consumo de carne, especialmente carne, devido a questões culturais e sociais, e não com as características organolépticas do produto ou seu preço. No que diz respeito ao consumo de carne de animais selvagens, a partir da análise de preferência e preço, no contexto da ausência de zocriaderos na ou perto da área a ele, o ilícito do seu proveniência é claro, e cheio de ignorância, conclui-se ambiental, zoonótico e riscos legais que implica este crime.

## Palavras-chave

*Bem-estar animal, boas práticas agrícolas, carne, carne de caça.*

## Introducción

Uno de los saltos evolutivos más importantes dados por la humanidad, fue la domesticación de plantas y animales que le permitió al hombre asentarse, mejorar y ampliar sus dietas alimenticias, garantizar el suministro continuo de alimento durante todo el año e invertir un mayor tiempo en actividades diferentes a la caza, como la construcción de herramientas. Desde ese momento hasta la actualidad, la producción de animales se ha constituido como componente fundamental de los procesos sociales y culturales de la humanidad.

Al ser los animales de abasto seres vivos, sintientes y hormonales, recaen sobre ellos dos consideraciones a saber; la primera es que todo aquello que ocurra al interior de su cuerpo, previo y durante el sacrificio, necesariamente estará también en contacto con el cuerpo de quien consuma su carne; y la segunda es la responsabilidad moral y ética que los seres humanos, como únicos agentes éticos, adquieren con aquellos otros seres de los que se beneficia.

Todo lo anterior enmarca una necesaria preocupación por el bienestar de los animales, de tal magnitud, que en la mayoría de los continentes se han establecidos ya, sistemas legales acompañados de estrategias comerciales, que buscan garantizar la buena vida de los animales, dentro de lo que se ha denominado tradicionalmente como buenas prácticas de manejo ganadero, que ha tenido un efecto tal, que en la mayoría de países desarrollados un grupo importante de personas no comen carne ni productos derivados por razones de bienestar animal, pero en general se admite que la cría de animales para producir comida sea una actividad de granja, si se le permite a los animales condiciones satisfactorias de vida<sup>3</sup>.

A pesar de los esfuerzos legales y gremiales, al considerar los sistemas de producción ganadera como componente social y cultural de las comunidades humanas, cualquier intento de modificar las mismas, requerirá a su vez modulaciones culturales que permitan, faciliten y garanticen su aceptación, aplicación y preservación; dichas modulaciones sólo pueden ser logradas a través de la educación, para lo cual se hace necesario un diagnóstico respecto a las temáticas específicas que deben ser reforzadas y las poblaciones objetivo en cada uno de los asentamientos humanos, particularmente en

zonas estratégico valor ambiental como la Amazonía colombiana, en los que sus sistemas productivos zootécnicos se fundamentan en el uso de animales exóticos como vacas, pollos, cerdos, etc.

Las políticas productivas nacionales e internacionales, apuntan al establecimiento de buenas prácticas de manejo de los animales, como componente obligatorio y condicionante dentro de los sistemas productivos, para lo cual es necesario un adecuado proceso de reconfiguración cultural, hacia la concepción de los animales como seres sintientes, poseedores de intereses.

Las normas creadas para el establecimiento de las Buenas Prácticas Ganaderas – BPG, pretenden minimizar el impacto que las prácticas pecuarias tienen sobre el medio ambiente, disminuir los riesgos de contaminación de los productos pecuarios con agentes químicos, físicos y biológicos y mejorar tanto el bienestar laboral de los trabajadores rurales, como el bienestar de las especies animales que son explotadas técnicamente<sup>20</sup>.

Lo anterior genera la necesidad de reconocer específicamente cuáles son las preferencias de consumo e intuiciones de los pobladores respecto al bienestar animal, en relación con los animales de abasto, con el fin de permitir el establecimiento de estrategias efectivas que procuren la mencionada reconfiguración cultural.

Adicional a lo anterior, por las condiciones geográficas de ciudades amazónicas como Florencia y las características socioeconómicas de la población, el consumo de la llamada “carne de monte”, es decir de animales silvestres endémicos, es concebida como una práctica frecuente que acarrea riesgos directos sobre las poblaciones humanas, al facilitar la transferencia de enfermedades, e indirectos, al alterar las densidades poblaciones de las especies en sus ambientes naturales y sus consecuentes desequilibrios ecosistémicos, además de las sanciones legales establecidas para este delito.

En el presente informe de investigación se determinan los hábitos de consumo y las percepciones sobre el bienestar de los animales de abasto, entre la población florenciana consumidora de productos cárnicos; el consumo general de carne per cápita en la población y su relación con el estrato socioeconómico; la percepción

del bienestar en animales de abasto entre la población consumidora de carne y su correlación con el estrato socioeconómico; la frecuencia de consumos de carne de monte, su proveniencia y las especies más frecuentemente apetecidas; y los grupos poblacionales de prioridad para campañas de capacitación respecto a bienestar animal.

## Metodología

### *Localización*

El estudio fue realizado durante el 2012, en Florencia, ciudad localizada en el piedemonte de la cordillera oriental de Colombia, a orillas del río Hacha, entre los 1° 36' 59" de latitud norte y los 75° 35' 21" de longitud oeste del meridiano de Greenwich (IGAC, 1993), en el noroeste del departamento del Caquetá, del cual es capital. Su población es de 157.450 habitantes para 2010, según proyección DANE<sup>7</sup>. Está constituida por cuatro comunas en su área urbana y siete corregimientos en su área rural.

### *Evaluación de los hábitos de consumo y las percepciones sobre el bienestar de los animales de abasto*

Se diseñó una encuesta para evaluar los hábitos de consumo de los consumidores de carne en diferentes lugares en el perímetro de la ciudad de Florencia como almacén YEP, Supermercado Surtiplaza, galerías Central y Satélite y expendios de carne del barrio la Consolata, identificados como principales zonas de distribución del producto. La información recolectada de 168 encuestas se relacionó con cantidad, frecuencia de consumo, tipo y preferencia de carne a consumir como también el precio pagado y nivel de estrato de la persona encuestada. La información se codificó, sistematizó en de Microsoft Excel® para luego hacer la verificación e integración de las hojas de cálculo para posterior análisis estadístico. La composición familiar en relación a la categoría (niño, joven, adulto y adulto mayor) que está relacionada directamente con las preferencias de consumo se fue asignado un valor de 0.5 para niños, 1 para jóvenes y adultos, y 0.8 para adultos mayores (mayores de 61 años) para encontrar tendencias de tamaño familiar en relación a la cantidad consumida.

### *Análisis estadístico*

Se realizó análisis de estadísticas descriptivas (medias

y frecuencias de las variables) para cada una de las variables en relación al tipo de preferencia. Así mismo, se realizaron análisis de regresión lineal para determinar las tendencias entre el consumo de carne y diferentes factores como el tamaño familiar, precio a pagar, estrato, entre otras variables. Los resultados se analizaron mediante un análisis de varianza (ANOVA) realizado con el programa Infostat. Las medias se separaron mediante la prueba de LSD Fisher.

## Resultados

En la tabla 1 se muestra el valor total y el nivel de preferencia de consumo por tipo de carne total y en función de estrato. En general, la carne de res, pollo y pescado fueron los productos seleccionados como los tres más preferidos. Independientemente del estrato una persona consume al año 56,9 kg de carne de los cuales 44,8 y 33% corresponden a carne de res y pollo, respectivamente. Entre estratos, se presentó una variación entre el nivel de preferencia y el consumo per cápita. De acuerdo al orden, este fue similar entre el estrato 2 y 3, pero varió en relación al 1 debido a que se reporta carne de pavo (ave de corral llamando pisco) en una ubicación mayor que el cerdo posiblemente debido a que en este estrato, al tener el nivel de familias rurales estos son criados y traídos como opción de alimento. El consumo per cápita varió por estrato siendo  $56,25 \pm 4,67$ ;  $49,25 \pm 5,93$  y  $75,82 \pm 11$  para los estrato 1, 2 y 3, respectivamente.

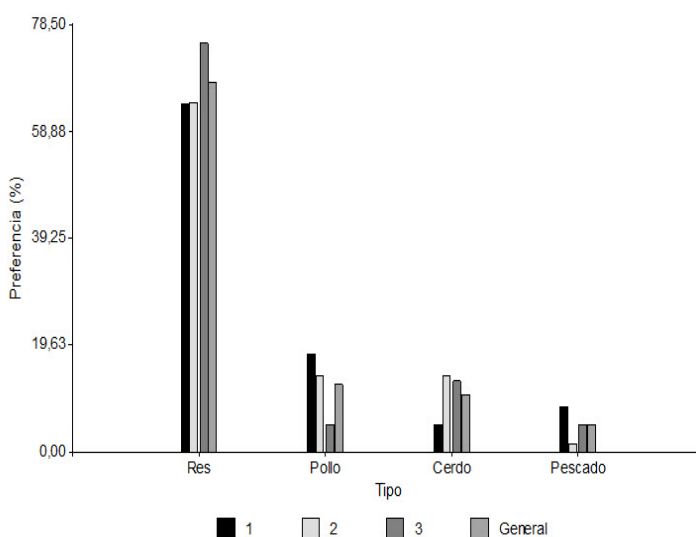
Como era de esperarse la cantidad de consumo de un producto está afectado en su mayoría por el nivel de preferencia, presentado una correlación ( $P < 0,05$ ) tanto para carne de res como para pollo. Por otro lado, a pesar que el pescado en el nivel de consumo se ubicó en tercer lugar, su nivel de preferencia se ubicó en el cuarto, variación que puede afectarse por el precio del producto y el estrato del consumidor. En la figura 1 se muestra el nivel de preferencia del tipo de carne en relación con el estrato socioeconómico del consumidor encontrando de manera general mayor tendencia de consumo de carne de res, seguida por pollo y cerdo con variación para los estratos 1 y 3. En relación al consumo de pescado el estrato 1 indicó mayor nivel de consumo en comparación a los demás.

**Tabla 1.** Consumo per cápita por estrato socioeconómico y en general.

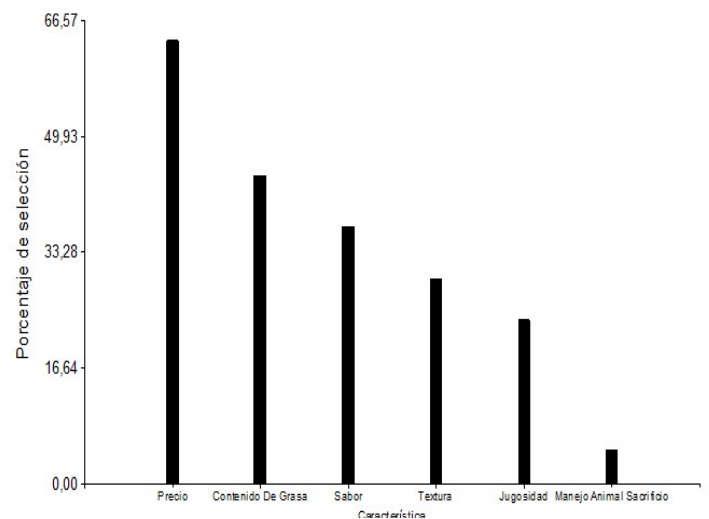
Variable	Estrato											
	1			2			3			General		
	Media	E.E.	No.	Media	E.E.	No.	Media	E.E.	No.	Media	E.E.	No.
Res	26,1	± 2,9	1	22,1	± 3,1	1	31,2	± 4,7	1	25,5	± 1,9	1
Pollo	19,7	± 3,2	2	15,1	± 2,7	2	24,3	± 6,0	2	18,7	± 2,0	2
Pescado	10,6	± 2,6	3	6,5	± 1,6	4	13,5	± 5,7	4	9,6	± 1,6	3
Cerdo	3,7	± 1,0	5	11,0	± 4,0	3	12,7	± 6,0	3	8,2	± 2,0	4
Pavo	8,0	± 0,0	4	2,0	± 0,0	5	2,0	± 0,0	5	4,0	± 2,0	5
Caprino	sd	± sd	-	0,7	± 0,0	7	sd	± sd	-	0,7	± 0,0	6
Monte	0,7	± 0,1	6	0,7	± 0,1	7	0,7	± 0,2	6	0,7	± 0,1	6
Ovino	0,5	± 0,1	7	0,8	± 0,0	6	sd	± sd	-	0,6	± 0,1	7
Conejo	0,5	± 0,0	7	0,7	± 0,0	7	sd	± sd	-	0,6	± 0,1	7
Cuy	0,5	± 0,0	7	0,3	± 0,1	8	sd	± sd	-	0,3	± 0,1	8

Al preguntar respecto a los factores que intervienen en la compra de un tipo de carne, se reportó que el precio fue el mayor condicionante, seguido de atributos del mismo

producto como el contenido de grasa, sabor, textura, jugosidad y manejo del animal durante el sacrificio, en este orden (Figura 2).



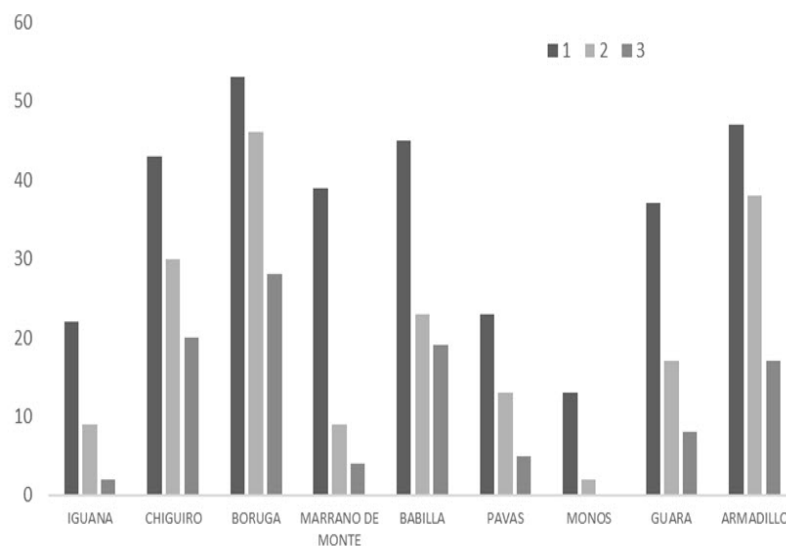
**Figura 1.** Nivel de preferencia del producto en función del estrato del consumidor en el municipio de Florencia, departamento del Caquetá.



**Figura 2.** Porcentaje de selección de cada factor, como condicionante de compra. Para el análisis de valor pagado en pesos por libra de carne, se identificó la carne de monte como la más cara en todos los estratos, y las más baratas el pollo y el pescado (Tabla 2). Con relación a los indicadores de consumo y preferencia de la tabla 1 y la figura 1 que identificaron a las carnes de res, pollo, pescado y cerdo como las de mayor elección, se reportó a la carne de res como la de mayor valor a pagar.

**Tabla 2.** Precio pagado en pesos por libra de carne de cada tipo en cada uno de los estratos.

Tipo de carne	Estrato											
	1				2				3			
	Media	E.E.	Mín	Máx	Media	E.E.	Mín	Máx	Media	E.E.	Mín	Máx
Res	4688	± 113,09	2500	6000	4831	± 98,37	4000	6000	5060	± 114,14	4200	5800
Pollo	3421	± 48,73	2800	4500	3583	± 45,19	3200	4100	3660	± 116,62	2900	4500
Pavo	4000	± 0	4000	4000	3900	± 100	3800	4000	6000	± 0	6000	6000
Cerdo	4532	± 126,62	3500	6000	4644	± 128,98	3000	5600	4583	± 191,42	3600	5600
Ovino	5333	± 523,87	4300	6000	8000	± 0	8000	8000	-	-	-	-
Caprino	6500	± 0	6500	6500	6000	± 0	6000	6000	-	-	-	-
Pescado	3510	± 30,94	3100	3800	3600	± 55,16	3000	4000	3646	± 165,88	2500	5000
Conejo	4000	± 0	4000	4000	4000	± 0	4000	4000	-	-	-	-
Cuy	4000	± 0	4000	4000	7500	± 500	7000	8000	-	-	-	-
Monte	7640	± 297,66	6500	8100	8860	± 281,74	8000	10000	8700	± 300	8400	9000

**Figura 3.** Preferencia en el consumo de carne de monte por estrato.

La carne de monte presenta un nivel medio bajo de preferencia, siendo entre estas la más elegida la de Boruga (*Agouti paca*) en el 87,8% de los casos, seguida por la de Armadillo (*Dasypus novemcinctus*) en el 41,46%, Chigüiro (*Hydrochoerus hydrochaeris*) en el 17,07%, Danta (*Tapirus terrestris*) en el 7,31%, Guara (*Dasyprocta fuliginosa*) en el 4,87% y Babilla (*Caiman cocodrilus fuscus*) en el 2,43% (Figura 3).

Del total de la muestra, 24,24% manifestó algún tipo de preferencia por el consumo de carne de monte,

principalmente de manera ocasional; el 31,7% de los encuestados del estrato 3 expresó preferencia por su consumo, seguido del 26,56% del estrato 2 y el 18,33% del estrato 1.

Al estudiar el precio de la carne, en relación al estrato, se encuentra que en el estrato 3 se paga la carne más cara que en el 2, y en este a su vez, más cara que en el 1, con diferencias estadísticamente significativas, lo cual sugiere que entre mayor estrato, mejor el tipo de carne que se consume.

En cuanto a preferencia de consumos de carne de animales que hubieran tenido un adecuado bienestar, el 65,26% lo consideró importante, al 31,13% le dio igual y el 3,59% de los encuestados no creen primordial este factor.

De manera general se encontró que en el estrato 1 (n= 59), el 67,9% preferiría consumir carne de animales que hubieran tenido un trato acorde a sus necesidades fisiológicas y de comportamiento; seguido del 30,5% a quienes les es indiferente, y el 1,69% que no atribuye ningún tipo de preferencia por este aspecto. En el estrato 2 (n= 64), el 57,81% escogería consumir carne de animales que hubieran tenido un adecuado bienestar; seguido del 35,93% a quienes les es igual, y el 3,25% que no atribuye ningún tipo de preferencia por este aspecto. En el estrato 3 (n= 41), el 70,73% elegiría consumir carne de animales provenientes de fincas con adecuadas prácticas de bienestar animal durante el manejo, el embarque, transporte y descargue de los animales al frigorífico; seguido del 26,82% a quienes les es indiferente, y el 2,43% que no atribuye ningún tipo de preferencia por este aspecto.

Con relación a la disposición de pagar un mayor valor por la carne de animales que hubieran tenido un adecuado bienestar ante morten, solo el 36,9% estaría dispuesto a hacerlo. A pesar de lo anterior, el 73,65% de la población encuestada, consideró en alguna medida que la carne de los animales estresados nutre menos; el 39% otorgó un valor máximo de 5 a este factor; el 20,32% de 4; el 34,95% de 3; el 4,06% de 2 y el 1,62% de 1. El 26,34% de los encuestados no lo valoró como un factor influyente.

Al realizar análisis por estratos, se encontró que en el estrato 1 (n = 59) el 62,71% consideró el factor estrés animal como condicionante del nivel nutritivo de la carne; mientras el 37,28% restante no lo expresó como importante. Dentro del nivel de importancia, el 51,35% otorgó la máxima puntuación de 5, seguido del 32,43% que lo valoró con 3.

En el estrato 2 (n = 64) el 73,43% reconoció el factor estrés animal como limitante del nivel nutritivo de la carne; mientras el 26,56% restante no lo cree relevante. Dentro del nivel de importancia, el 46,81% otorgó un valor de 3 a este factor, seguido del 29,78% que le dio la puntuación máxima de 5.

En el estrato 3 (n = 41) el 87,80% contestó que el factor estrés animal es condicionante del nivel nutritivo de la carne, mientras que para el 12,19% restante no es trascendental. Dentro del nivel de importancia, el 38,88% otorgó la máxima nota de 5 a este factor, seguido de las valoraciones 3 y 4 con un 25% cada una.

En la medida que aumenta el estrato socioeconómico, aumenta el nivel de consideración por el bienestar de los animales de abasto, en consideración principalmente a su influencia con el valor nutritivo de la carne para el consumo humano; sin embargo, en todos los estratos domina algún tipo de consideración por este factor.

El 60,71% de los encuestados manifestó no conocer respecto a los métodos de sacrificio en animales de abasto; el 19,04% los categorizó como malos; el 16,66%, como buenos; y el 3,59% como regulares.

## Discusión

El tamaño promedio de las familias (4,49) entre estratos es similar a lo encontrado por la Alcaldía de Santiago de Cali<sup>1</sup>, quien determinó en el 2009 que el mayor número de integrantes por familia fue 4.

La jerarquía de predilección del tipo de carne, ubicó en primer lugar a la de res, seguida por la de pollo, pescado y cerdo, coincidiendo con la jerarquía de selección de países latinoamericanos, como Chile, en el que estudios realizados en 2007 por la Universidad Austral, en las ciudades de Valdivia<sup>2,16</sup> y Osorno<sup>19</sup>, reportaron un orden jerárquico similar; en Osorno, la carne de pollo y res se consumen en igual proporción; mientras en Valdivia se presenta una ligera mayor preferencia por el consumo de carne de pollo. En términos generales, a nivel nacional tanto en Chile como en Colombia el consumo de carne de res y pollo, se mantienen en los primeros lugares de preferencia.

El consumo per cápita de carne identificado en el estudio fue de  $56,78 \pm 3,66$  kg/persona/año, muy cerca del registrado por la FAO<sup>9</sup> que para 2009 la ubicó en 46,50 kg/persona/año. Se identifica al estrato 3 como el estrato en el que se consume una mayor cantidad de carne y de mejor calidad, esto último en consideración a los valores pagados por libra de carne.

La carne de res, seleccionada como la de mayor elección, presentó en el estudio un consumo per cápita de  $25,46 \pm 1,94$  kg/persona/año, mientras la FAO<sup>9</sup> para el mismo producto en 2009 registró un consumo de 18.50 kg/persona/año. Todos los tipos de consumos se ubicaron por encima de los reportados por la FAO para 2009, a excepción de la de pollo, que presentó un consumo inferior en 4.59 kg/persona/año (Tabla 3).

En estudios posteriores realizados por Fenavi<sup>8</sup>, con el apoyo de Fedegan, Federación Nacional de Porcicultores y Agrocadenas, se proyectó para 2012 el consumo de carne bovina en 20.2 kg/persona/año, reduciendo la diferencia comparativa con el estudio en 5.26 kg/persona/año (Tabla 4). El consumo de pollo continuó encontrándose por debajo de los reportes, en consideración al enfoque principalmente de ganadería bovina de los sistemas de producción del departamento, ante lo que resulta justificable la marcada predilección por la carne de res.

**Tabla 3.** Comparativo resultados del estudio vs. reporte FAO (2009).

<i>Variable</i>	<i>General</i>		<i>FAO (2009)</i>	<i>Diferencia aproximada</i>
	<i>Media</i>	<i>E.E.</i>	<i>Media</i>	
Res	25,46	± 1,94	18,50	± 6,90
Pollo	18,71	± 2,04	23,30	-4,59
Cerdo	8,22	± 2	4,20	± 4,02
Ovino	0,58	± 0,11	0,30	± 0,28
Caprino	0,67	± 0	0,30	± 0,37
Pescado	9,57	± 1,64	1,60	± 7,97

**Tabla 3.** Comparativo resultados del estudio vs. reporte FAO (2009).

<i>Año</i>	<i>Consumo per cápita</i>		
	<i>Pollo</i>	<i>Bovino</i>	<i>Cerdo</i>
2012	23,9	20,2	5,99
Estudio 2013	18,71 ± 2,04	25,46 ± 1,94	8,22 ± 2

Fuente: Fenavi, Fedegan, Federación Nacional de Porcicultores y Agrocadenas

El estudio demuestra que aunque existe consenso general en la influencia negativa que podría tener estados de estrés en los animales de abasto, sobre sus productos derivados, consideración que aumenta gradualmente con el estrato socioeconómico, los pobladores en su mayoría no se encuentran dispuestos a pagar más por productos de animales mantenidos y sacrificados en adecuadas condiciones de bienestar, ni consideran este factor como decisivo para su compra.

A pesar de indicar que el principal factor tenido en cuenta al momento de comprar la carne es el precio, este se contradice con los valores pagados, pues la carne de res, identificada como la de mayor preferencia

y consumo, no corresponde a la de menor valor de compra; paradójicamente, entre los cuatro tipos de carne más frecuentemente seleccionados, res, pollo, cerdo y pescado, esta es la más cara, por lo que podría vincularse su consumo a factores más de tipo social y cultural.

Dada la inexistencia de zocriaderos en la región o cerca de ella, es posible determinar que los productos de animales de monte comercializados en la ciudad provienen de fuentes ilegales, probablemente de la caza de animales, delito contemplado en el código penal colombiano (Ley 599 de 2000), y que además constituye un riesgo elevado para los ecosistemas amazónicos, de los cuales, desde el punto de vista ambiental, dependen



la totalidad de sus pobladores, incluidos los habitantes de centros urbanos como Florencia, además de los riesgos zoonóticos por transferencia de enfermedades e implicaciones éticas y morales, en consideración al tipo de muerte que padecen estos especímenes, por lo que puede deducirse su consumo a factores de bajo nivel de conocimiento claro en el tema.

Al suponer que a mayor estrato socioeconómico, mejor el nivel educativo, resulta paradójico que la preferencia por el consumo de carne de monte presentara una mayor tendencia en el estrato 3, que en el 1 y 2, ya que según Kellert citado por Páramo y otros<sup>15</sup>, la percepción de los animales está ligada al grado educativo, quien está en grados inferiores se caracteriza por una relativa falta de apreciación, preocupación, afecto y conocimiento de los animales, por el contrario, los más educados se caracterizan por tener mayor interés proteccionista, mayores vínculos afectivos y mayor información de los animales y su ambientes natural.

Como oportunidad productiva en la región, se identifica la carne de monte como la más cara, en ausencia de Zoocriaderos registrados ante Corpoamazonía, constituyéndose este tipo de cría controlada de animales silvestre, como alternativa productiva viable desde la óptica del mercado y el impacto ambiental.

La inexistencia de estudios similares publicados en la región o el país, se constituye en limitante para el adecuado análisis comparativo de los resultados, con relación principalmente a factores de preferencia y consumo de carne de animales silvestre.

## Conclusiones

En los hogares de la ciudad de Florencia se identificó una mayor preferencia por el consumo de carne de res, seguida de pollo, pescado y cerdo, en su orden. El consumo per cápita global fue de 56.78±3.66 kg/año. El consumo per cápita de carne en general no presentó diferencias estadísticamente significativas entre los estratos 1 y 2; pero si, de estos con el estrato 3, que fue identificado como el estrato en el que se consume una mayor cantidad de carne y de mejor calidad, esto último en consideración a los valores pagados por libra de carne.

Resulta evidente que los determinantes principales para

el consumo de carne, corresponde a factores culturales, pues no se relacionan de manera directa ni con las características organolépticas del producto, ni con su precio.

En los tres estratos la mayoría de los encuestados están dispuestos a consumir carne de animales provenientes de fincas con adecuadas prácticas de bienestar animal durante el manejo, embarque, transporte y descargue de los animales al frigorífico; sin embargo, un bajo porcentaje de los encuestados estaría dispuesto a pagar más por la carne de animales que hubieran tenido un adecuado bienestar *ante mortem*.

A pesar de que en los tres estratos el mayor porcentaje de los encuestados consideró el factor estrés animal como condicionante del nivel nutritivo de la carne, este factor no mostró representatividad en elección al momento de comprar la carne, lo cual supone una tradición cultural del consumo y bajo nivel de conocimiento al respecto de las buenas prácticas ganaderas y sus repercusiones sobre los productos derivados.

El 24,24% de los encuestados manifestó algún tipo de preferencia por el consumo de carne de monte, principalmente de manera ocasional; La boruga (*Agouti paca*) es la especie más preferida como carne de monte por las persona encuestadas

Dada la inexistencia de zoocriaderos en la región o cerca de ella, es posible determinar que los productos de animales de monte comercializados en la ciudad provienen de fuentes ilegales, probablemente de caza de animales. Al suponer que a mayor estrato socioeconómico, mejor el nivel educativo, resulta paradójico que la preferencia por el consumo de carne de monte presentara una mayor tendencia en el estrato 3, que en los 1 y 2.

En los procesos de producción ganadera en la Amazonía colombiana, resulta indispensable capacitar a los profesionales pecuarios en buenas prácticas ganaderas, para que su vez, el concepto y sus beneficios puedan ser transmitidos a la población en general. Se hace necesario concientizar a todos los constituyentes de los eslabones de la cadena cárnica, incluidos los consumidores y público en general sobre la importancia del bienestar animal en el consumo de carne, y consumo responsable de carne de monte, sin distinción de estrato socioeconómico.

## Referencias

1. Alcaldía de Santiago de Cali. Estudio exploratorio de percepción de seguridad alimentaria en el municipio de Santiago de Cali. 2009. 43p.
2. Amtmann VA, Gallo C, Van Schailk G, Tadich N. "Relaciones entre el manejo *ante mortem*, variables sanguíneas indicadoras de estrés y pH de la canal en novillos" En: Revista médica veterinaria. Med. Vet. 38, N° 3. Valdivia: Universidad de Chile, 2006.
3. Broberg B. "Ganadería y cría" p. 31 - 44, En: Bienestar animal. España: Escriba, 2007. 268 p.
4. Córdova-Izquierdo A. "Bienestar y reproducción bovina" En: Avances en tecnología porcina. Vol II. Universidad Complutense, 2005. Pp. 3-16.
5. CPTS –Centro de Promoción de Tecnologías Sostenibles. Guía técnica de producción más limpia para mataderos bovinos. ISBN 978-99905-989-4-0. Bolivia, 2009. 233 p.
6. Chambers PG, Grandin T. (comp). Directrices para el Manejo, Transporte y Sacrificio Humanitario del Ganado. Depósito de documentos de la FAO. Disponible desde Internet en: [http://www.fao.org/DOCREP/005/x6909S/x6909\\_s00.htm#Contents](http://www.fao.org/DOCREP/005/x6909S/x6909_s00.htm#Contents)
7. Departamento Administrativo Nacional de Estadística. Datos proyectados del Censo Nacional 2005 conciliados. Bogotá: DANE. 2007. Disponible desde internet en: [www.dane.gov.co](http://www.dane.gov.co).
8. Federación Nacional de Avicultores de Colombia - Fenavi. Disponible desde internet en: [http://www.fenavi.org/index.php?option=com\\_content&view=article&id=2160&Itemid=556](http://www.fenavi.org/index.php?option=com_content&view=article&id=2160&Itemid=556) [Fecha de consulta: 7 de septiembre de 2013].
9. Food and Agriculture Organization of the United Nations - FAO. Disponible desde internet en: <http://faostat.fao.org/site/610/DesktopDefault.aspx?PageID=610#ancor> [Fecha de consulta: 7 de septiembre de 2013].
10. Garzón M, Nieto A. 2011. Las Buenas Prácticas Ganaderas en la Producción de Leche. Bogotá. Produmedios. 34p.
11. Garzón M, Acosta J. 2006. Bienestar animal: nuevo reto para la ganadería. Bogotá. produmedios. 20p.
12. Gracia D. "Fundamentos de la Bioética" Citado por: Garzón, Fabio. "Bioética, manual interactivo". Colombia: Panamericana, 2000. pp. 44..
13. Mancera JM, Martin M del P. El sistema de Estrés en Peces Teleósteos. Universidad de Cádiz, 2001. Disponible desde internet en: <http://www.encuentros.uma.es/encuentros78/estres.htm>.
14. Matallana C, Lasso C, Baptiste M. (comp). 2012. Carne de monte y consumo consumo de fauna silvestre en la Orinoquia y Amazonia (Colombia y Venezuela). Memorias del Taller Regional Inirida, Guainía (Colombia).
15. Páramo P, Arias J de D *et al.* Nuestros vínculos con los animales. Universidad Pedagógica Nacional: Bogotá, 1999. 131 p.
16. Quintero E. Hábitos de consumo de carne y percepción sobre producción y bienestar animal en la ciudad de Valdivia, X región de Chile. Trabajo presentado como requisito para el título de Médico Veterinario. Director: Ricardo Vidal. Chile: Universidad Austral de Chile. Facultad de Ciencias Veterinarias. 2007. 56 p.
17. Saldaña J, Rojas T. Consumo de carne de monte y su importancia en la alimentación del poblado de Jenaro herrera, Loreto-Perú. En Memorias de Fauna Silvestre en Amazonia y Latinoamérica. pp 602-609.
18. Singer P. Liberación animal. Madrid: Trotta, 1999. pp. 37-46

19. Toledo J. Hábitos de consumo de carne y percepción sobre producción y bienestar animal en la ciudad de Osorno, X región de Chile. Trabajo presentado como requisito para el título de Médico Veterinario. Director: Ricardo Vidal. Chile: Universidad Austral de Chile. Facultad de Ciencias Veterinarias. 2007. 56 p.
20. Uribe F, Zuluaga A, Valencia L, Murgueitio E, Ochoa L. 2011. Buenas prácticas ganaderas. Manual 3, Proyecto Ganadería Colombiana Sostenible. GEF, Banco Mundial, Fedegán, Cipav, Fondo Acción, TNC. Bogotá, Colombia. 82 p.
21. Vargas N. 2011. Recopilación de estudios relativos al uso de carne de monte en Colombia, desarrollados a partir de 2001 y la identificación de casos representativos. Programa de Dimensiones Socioeconómicas de la Conservación y uso de la Biodiversidad y Programa de conservación y uso de la biodiversidad. Instituto de Investigación de Recursos Biológicos Alexander von Humboldt
22. World Society Protection Animal (WSPA) y Consejo de Bienestar de Animales de Granja de Gran Bretaña (FAWC). Conceptos de Bienestar Animal. Introducción, notas aclaraciones y más recursos. University of Bristol: Reino Unido. 2002.