

RESUMEN



La carne de conejo es nutritiva por sus bajos valores de colesterol, sodio y ácido úrico, ayudaría mucho a cuidar la salud a personas que padecen diversas patologías.

Es baja en calorías, casi no tiene grasa y tan sólo aporta 133 Kilocalorías cada 100 gramos

El objetivo de este estudio se enfoca en “Estimar el consumo de la carne de conejo en la Capital de La Rioja y Departamento Sanagasta”.

Se realizó un estudio descriptivo transversal, en 134 hogares de la Capital de La Rioja y Departamento Sanagasta. Además se incluyeron 20 profesionales de salud.

Las variables de estudio fueron, consumo de carne de conejo, conocimiento sobre beneficios nutricionales, recomendación de profesionales de salud y costo comparativo de diferentes tipos de carne.

Para obtener los resultados se realizaron encuestas, la misma contaba con preguntas cerradas y abiertas.

El 35.07% de los hogares encuestados y el 45% de los profesionales en salud consumen carne de conejo cuya frecuencia es ocasional.

El 40% de los profesionales en salud, la recomienda en los planes alimentarios.

El 34% de los hogares encuestados conoce sus beneficios nutricionales debido a que no están difundidos por los profesionales en salud.

El costo de la carne de conejo es elevado comparándolo con la carne bovina y aviar, pero su rendimiento es mayor.

INTRODUCCION



El consumo de la carne de conejo es escaso en la Capital de La Rioja y Departamento Sanagasta debido entre otras razones, al desconocimiento de la composición y beneficios nutricionales que causan en la salud del ser humano.

"Es difícil insertarla en el mercado ya que la cultura riojana basa su consumo en carne vacuna como principal alimento cárnico seguida de la aviar, porcino y ovino – caprino, dejando a la carne de conejo en el quinto lugar en consumida" dijo la Ing. Agr. Vitelleschi responsable del área de cunicultura de la SAGPyA.

"La cría doméstica de conejos es la respuesta perfecta a la demanda actual de proyectos de desarrollo sostenible", dijo René Branckaert, especialista de la FAO en cuestiones de cría de animales (Informe cunicultura Vitellechi s/f)

Estudios realizados por el científico Dr. Jaume Capms Rabada –Secretario General de la Academia de Ciencias Veterinarias de Cataluña, la grasa de carne de conejo tiene una relación –ácidos grasos saturados/ácidos grasos poli insaturados – igual a 1, en tanto que, es de 12 en la grasa vacuna. Ingeriendo seis kilogramos de carne de conejo se llegaría a ingerir la misma cantidad de grasa saturada que con un kilogramo de carne vacuna (Urquiza et al, s/f).

La carne de conejo acepta todo tipo de cocciones tales como; horneado, asado, a la parrilla, cocido, estofado, en embutidos, entre otros. Por las características propias de la carne de conejo, se permite presentarla como la más sana de las especies. Es una carne blanca y delicada en la totalidad de su canal que se adapta a las recetas elaboradas para carne de pollo; estas dos carnes se parecen mucho. La carne de conejo es homogénea, las presas de su canal son todas muy tiernas y magras, no hay diferencia de calidad entre una presa y otra. A igual peso un conejo rinde más que un pollo porque tiene menos proporción de huesos y más rendimiento en la cocción. Cabe recordar que el conejo en su alimentación no admite ningún tipo de promotor de crecimiento, (hormonas) las cuales eventualmente son asimiladas por el ser humano que serían causas de serios problemas al organismo. El tipo de proteína de la carne de conejo es la que el cuerpo humano puede asimilar más fácilmente (Urquiza et al, s/f).

La carne de conejo por su agradable sabor, color y textura no es un producto de consumo resistido (después de degustarlo); goza de varias cualidades y buenas razones para utilizar su carne en la elaboración de platos saludables para personas que desean mantener o mejorar la línea o su salud, sin sacrificar sabor y calidad. (RODRIGUEZ.M, 2008)

PROBLEMA EN ESTUDIO



El problema de estudio planteado en el presente trabajo es el consumo de carne de conejo entre la población del área de estudio. La misma es poco consumida por la población riojana y varios habitantes de la provincia. Muy pocos conocen sus cualidades nutricionales, debido a los hábitos alimentarios que tienen en de La Rioja y Sanagasta.

JUSTIFICACION



El tema fue seleccionado teniendo en cuenta que la carne de conejo es saludable desde el punto de vista nutricional, es una buena opción para el tratamiento de ciertas patologías como dislipemias, hipercolesterolemia, diabetes, insuficiencia renal, hipertensión, enfermedades cardíacas, sobrepeso y obesidad.

Superando las limitaciones culturales, el conejo podría ser una importante solución a los problemas del hambre y la desnutrición. Es la carne más sana de las especies. Es una carne blanca, delicada, homogénea, tierna, magra, rinde más que un pollo debido a que tiene menos proporción de huesos, en su alimentación no se admiten ningún tipo de promotor de crecimiento (hormonas). Además posee buen color, textura, sabor, goza de varias cualidades y buenas razones para utilizar su carne en la elaboración de platos saludables para personas que desean mantener o mejorar la línea o su salud. Es apta para todos los grupos poblacionales. Es una carne con alto contenido en vitaminas del grupo B, tales como la cianocobalamina (B12), la niacina (B3), la piridoxina (B6), baja en colesterol propiedades que la convierten en un alimento especialmente indicado para dietas dirigidas a embarazadas, deportistas e interesados en reducir peso, es rica en hierro, calcio y fósforo manifestó el doctor Miguel Bixquerten en su intervención durante la primera Jornada Valenciana “Carne de Conejo: Salud y Gastronomía” – mayo 2011.

MARCO TEORICO



1- Generalidades

1.1 Especie animal

El conejo pertenece al orden Logomarpha, su principal característica productiva es la cárnica debido a la brevedad de sus ciclos reproductivos y de engorde que le confieren un gran potencial de producción.

Las dos razas, más difundidas para la producción de carnes en la Argentina son el conejo Neocelandés blanco, que es la más exportada del mundo, tiene un peso adulto de 4 Kilogramos, su pelaje típico es blanco y tiene ojos color rojo y el conejo Californiano que presenta capa blanca con los extremos (oreja, pata, cola y hocico) negro tiene un peso adulto de 3.6 – 4 Kilogramos y ojos color rojo, ambas tienen sus orígenes en USA. También se utilizan otras razas que siguen un cierto grado de importancia, ellas son el conejo híbrido francés hyplus y el conejo híbrido español.

Las razas se clasifican según su peso adulto en pesadas (5 kilogramos), medianas (3.5 – 4.5 Kilogramos), ligeras (2.5 – 3 Kilogramos) y enanas (alrededor de 1 Kilogramos). Para la producción de carnes se emplean principalmente las razas medianas.

También se explotan conejos para la obtención de piel, pelo, como animales de experimentación, como animales de compañía y para la realización de repoblaciones cinegéticas.

1.2 Tipos de criaderos

Producción cunícula en la Argentina según el Dr. Sergio Samusson puede clasificarse en:

1. Sistema familiar o de traspatio y (80 % de la población animal). El número de animales oscila entre los 5/10 madres. La producción está destinada a autoconsumo.

Lo positivo: Generan alimento proteico, orientado exclusivamente al autoconsumo e inducen a la cultura del trabajo

Lo negativo: Amenaza de bioseguridad

2. Sistema intermedio Criaderos de entre 15 y más madres. Control sanitario y alimento balanceado

Lo positivo: Criadero de aprendizaje, tiene posibilidades de crecimiento, difunde la actividad

Lo negativo: No son auto sustentable, Conducen a la faena clandestina, atentan contra la trazabilidad, sufre la amenaza de bioseguridad

3. Sistema semi industrial (más o menos el 15 % de la población animal). En este sistema se cuenta desde 50 hembras; se lleva un manejo sanitario controlado y uso de registros. La alimentación se basa el ciento por ciento en balanceado. Su producción se comercializa por medio de intermediarios o de manera directa a frigoríficos.

Lo positivo: Tiene perspectivas de crecimiento, tiene criterio microempresaria, utiliza alimentos industriales, comercializa legalmente, mayor capacitación, genera polos de producción.

Lo negativo: No es autosustentable, no tiene bases para sostener la mejora zootécnica, genética y sanitaria, puede actuar como acopiador, tiene altísimo riesgo de bioseguridad, abandona fácilmente la actividad, sufre la amenaza de su bioseguridad

4. Sistema industrial ó empresa canícula (5 % de la población). En este sistema se cuenta con un número de 500 madres hacia arriba; se utiliza inseminación artificial y manejo en bandas, el manejo reproductivo, productivo y sanitario es estricto como el uso de registros. La producción se destina en pequeña parte a la comercialización interna y el mayor porcentaje a la externa.

Lo positivo: Son autosustentables, son referentes y modelos de la actividad, son económicamente estables y tienen asesoramiento técnico.

Lo negativo: Sufre la amenaza de su bioseguridad, la tendencia a aumentar la complejidad comercial vendiendo reproductores, semen para inseminación, jaulas, alimento, entré otras. y no son controladas por el Estado

En la localidad de Pituil, departamento Famatina provincia de La Rioja el 14 de junio del 2011 se inauguró una planta que fábrica jaulas de conejo, la iniciativa está a cargo del Plan Cunícula que depende del Gobierno provincial y que respalda financieramente el emprendimiento a través de la Subsecretaría de Agricultura Familiar y Desarrollo Rural. Este emprendimiento permitirá fomentar la producción cunícola en toda la Provincia.

-Entregaron ejemplares reproductores a las cooperativas cunícolas: participaron de la entrega, el secretario de Producción y Medio Ambiente de la Municipalidad de Chilecito, Florencio Dávila y productores de los departamentos Chilecito (Cooperativa Agropecuaria Malligasta Ltda.), Famatina (Cooperativa Cunícola Ltda.), Felipe Varela (Cooperativa Agropecuaria de Consumo y Vivienda de la Unión del Oeste), y Capital (Cualar Ltda.). En la oportunidad, las autoridades proveyeron a cada productor de 10 conejos machos, para las labores de reproducción de sus granjas.

Al respecto, el secretario de Ganadería Jorge Salomón destacó la labor del Centro de Multiplicación Genética y Producción Cunícola, argumentando que

“en este lugar se lleva a cabo el engorde y los trabajos de sanidad de los conejos para su posterior distribución de los animales a los productores”.

En ese sentido, el funcionario informó que “estamos avanzando en los acuerdos establecidos en las Mesas Cunícolas, que conformamos entre el Estado, los productores y las empresas, en primer lugar en la restructuración de la cadena de alimentos en torno a las granjas, como así también la restitución de un fondo rotatorio de un 50 por ciento”.

Asimismo, destacó que la totalidad del alimento balanceado que consumen los conejos es elaborado en la planta ubicada en el departamento Famatina de Granjas Riojanas SAPEM, el cual a su vez se distribuye a los productores de toda la provincia.

Luego, se refirió al aspecto reproductivo donde hizo hincapié en la importancia y el cuidado que el Centro de Multiplicación Genética y Producción Cunícola tiene en la cadena de producción, señalando que “La Rioja hoy está produciendo genética propia de gran calidad para este sector y estamos probando actualmente la instancia de monta natural de las hembras, alternativa que se suma a la inseminación artificial que se venía realizando anteriormente”. Por su parte, el secretario de Producción y Medio Ambiente de la Municipalidad de Chilecito, Florencio Dávila planteó al secretario de Ganadería de la provincia la necesidad de la creación de un matadero cunícola en el departamento, debido a la gran cantidad de productores que se incorporaron en la actividad durante este último tiempo.

“Queremos aprovechar y dar todo el valor agregado que podamos a esta producción, como sería la comercialización del cuero de conejo y todos los subproductos que se puede elaborar con la carne de este animal”, dijo Dávila. Consecuentemente, reiteró la voluntad de la Secretaría a su cargo de aprovechar, fomentar y apoyar todo tipo de producción alternativa, para generar una diversidad de posibilidades y más fuentes de trabajo genuino en el departamento. (Radio Fenix – La Rioja 12/2012)

1.3 Consumo en el Mercado

En la Argentina el conejo tuvo presencia desde la llegada de nuestros antepasados a estas tierras desde el comienzo de la segunda guerra mundial hace sesenta y ocho años. Por supuesto, los principios fueron muy rudimentarios careciendo en todo momento de asesoría técnica. La actividad se desarrolló principalmente en sistemas de traspatio, destinándose la producción exclusivamente al autoconsumo.

Este producto representa el quinto tipo de carne consumido tras el vacuno, pollo, porcino y ovino–caprino. El consumo en Argentina existe pero solo se ve algunas provincias, como La Rioja, Corrientes, San Juan, Tucumán, Salta, Jujuy y Santa Cruz. La mayoría la consume en forma de escabeche, estofado y al horno (de barro). Su consumo avanza pero cabe destacar que es uno de los países que menos lo hace.

Según datos de la FAO la producción fue creciendo paulatinamente desde la década de los 90' alcanzando 1.121.456 toneladas en 2004, representando un incremento del 14% con respecto al 1998.

La región del mundo donde más se consume carne de conejo es Europa Occidental, destacando los países Mediterráneos.

La producción mundial de carne de conejo en 2004 fue 1.115.000 toneladas, siendo China el país con mayor producción (460.000 t), seguidos de Italia (222.000 t), España (111.000 t) y Francia (85.200 t) (Urquiza et al, s/f).

En la Argentina el sector cunícola está en continua búsqueda de cambios trayendo a profesionales de reconocimiento internacional y participando en los eventos en el exterior como ser: Brasil, México, España, Francia, Alemania.

El Congreso Mundial con sede en Verona – Italia, se realizó en el mes de junio del 2009; la Universidad de Buenos Aires estuvo presente con un trabajo de investigación en alimentación.

Argentina tuvo el honor de ser sede del 4º Congreso de Cunicultura de las Américas en el año 2010; esto se realizó en la ciudad de Córdoba.

2- Cualidades

2.1 Propiedades Nutricionales

Estudios sobre la calidad nutricional de la carne de conejo han demostrado su idoneidad como componente de una dieta sana, variada y equilibrada. Entre las múltiples propiedades de la carne de conejo destaca por ser una de las carnes con menor contenido en grasa, lo que la convierte en un alimento especial adecuado para personas con obesidad, sobrepeso y dislipemias, al mismo tiempo que es muy recomendable para determinadas etapas clave del desarrollo, como la infancia y adolescencia.

Chilecito, La empresa estatal PROGEMA SA, ubicada en Malligasta, produce conejos de alta genética, que resultan más adecuados y eficientes para la comercialización de su carne. Forma parte de una cadena de producción que se complementa con la SAPEM 'Granjas Riojanas', que produce alimentos para conejos y con el frigorífico de Sanagasta, donde se lleva a cabo el faenado y posterior comercialización en centros comerciales del país. En conferencia de prensa, el presidente PROGEMA SA, Raúl Cabral, dijo que "surge como una visión empresarial que enfoca la producción a gran escala. Se trata de la producción industrial de conejos para carne, trabajamos con líneas genéticas, tenemos un laboratorio para elaborar los insumos que son necesarios para realizar el sistema productivo. Hace dos años que iniciamos, y nos vamos desarrollando en diversas etapas". En la actualidad, "tenemos 400 madres en producción, y estamos en otra segunda etapa de armar todas las instalaciones, para tener 1.500 más". Explicó que "formamos parte de una cadena de valor dentro de la provincia, donde una de las actividades fundamentales, es la incorporación de líneas genéticas que nos permitan tener un animal que sea el

más adecuado y el más eficiente. Por lo tanto, después de haber pasado la etapa de investigación y desarrollo, vamos a empezar a proveer a los productores, para brindar mejores soluciones”.

Cabral, explicó que “actualmente vendemos el conejo vivo al frigorífico que está en Sanagasta, que también es una empresa del Estado, allí se hace el faenamiento, y de ahí sale a los centros comerciales y a grandes supermercados, como Jumbo y VEA, entre otros”. También destacó que “el alimento para los conejos se produce en la provincia de La Rioja, y por medio de la empresa Granjas Riojanas SAPEM, se está fabricando en Famatina este alimento que es importante. En la Provincia, hay unos 120 productores que son 120 familias que tienen la posibilidad de incorporar un ingreso adicional”. Por su parte, el asesor técnico de la empresa, Carlos Tompson, informó que por cuestiones climáticas de la Provincia, “se están utilizando adaptaciones para que los conejos, en las etapas críticas, no sufran el problema de calor. Trabajamos con líneas híbridas, que tienen un mayor potencial de producción, son importadas, hay que destacar que la cunicultura, es un actividad no desarrollada en el país, si bien hubo focos de producción”. Por su parte, el encargado de comercialización, Sebastián Acosta, manifestó que “la idea es cambiar la mentalidad que tiene la gente, de por ahí sólo hacer un escabeche o al disco, se pueden hacer hamburguesas, empanadas, albóndigas, la gente queda sorprendida por la oferta que se está haciendo con carne de conejo”. (Malligasta – Centro CFI La Rioja)

En la carne de conejo sólo el 38% de la grasa es saturada. Habría que destacar además que un 23,6% de esta grasa está constituida por el ácido esteárico, que se transforma en oleico en el organismo, es decir, se transforma en ácidos grasos monoinsaturados, con reconocido efecto cardioprotector.

Es rica en Omega 3 y las carnes rojas tienen poco omega 3, el pollo es intermedio. Es baja en calorías – casi no contiene grasa – 133 Kcal cada 100 gr. La carne de conejo es un alimento ideal para incluir en una dieta encaminada a reducir la ingesta energética global.

Tabla Nutricional de las carnes más Comunes del Mercado

Cada 100 Gr.	% Proteínas	%Grasa	Calorías
Conejo	21,5	4,5	795
Res	16,3	28	1440
Ternera	19,1	12	840
Cordero	15,7	27,7	1420
Pollo	20	17,9	810
Cerdo	11,9	45	2050
Pato	16	28,6	1015
Pavo	20,1	20	1190

Fuente: USDA handbook No. 8 Circular No. 549, Leclercq 1.985 - FAO

Tiene bajo contenido de sodio 0.057 gramos cada 100 gramos por lo cual su consumo es recomendado para aquellas personas que padecen hipertensión arterial. Además esta carne es fuente de selenio y potasio; el primero es un potente antioxidante y el segundo colabora en la regulación de la tensión arterial.

La carne de conejo, tiene sólo 32 mg de purinas por cada 100g y 0 mg de ácido úrico. Por tanto, las personas que padecen gota pueden consumirla perfectamente.

Cuando se sigue una dieta de adelgazamiento es importante que sea equilibrada y que incluya la mayor variedad de alimentos. Hay que vigilar que la ingesta de micronutrientes sea la adecuada, ya que las dietas hipocalóricas pueden ser deficitarias en hierro, zinc, magnesio y vitaminas del grupo B. En este sentido incluir la carne de conejo en la dieta habitual aumenta la densidad de estos micronutrientes, evitando su déficit.

La Organización Interprofesional de la Carne de Conejo de Granja ha impulsado un estudio, cuya duración es de 9 semanas, para conocer el efecto que tiene el consumo de carne de conejo en el rendimiento deportivo de los profesionales de élite.

Esta agrupación considera que esta carne cuenta con un perfil nutricional “muy adecuado” para toda la población, ya que es magra, rica en proteínas y vitaminas, especialmente del grupo B, B3, B6 y B12. Además de su alto contenido en fósforo, fuente de selenio y potasio.

Por tanto, esa organización considera que es ideal para personas que están siguiendo una dieta de control y/o pérdida de peso, por su bajo contenido en grasa así como para aquellas que tienen el colesterol alto o sufren de hipertensión arterial, ya que no contiene purinas.

El estudio, que se está realizando en colaboración con el Consejo Superior de Deportes, tiene como investigadora principal a la jefa del Servicio de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte, la doctora Nieves Palacios Gil de Antuñano, y cuenta con la colaboración de un equipo multidisciplinar.

De este modo, durante 9 semanas, deportistas seleccionados del Centro de Alto Rendimiento de Madrid, pertenecientes a distintas disciplinas, han incluido en su dieta habitual la carne de conejo tres veces por semana.

El objetivo fue determinar la influencia de la carne de conejo sobre bioquímicas sanguíneas incluyendo metabolismo proteico y daño muscular, metabolismo lipídico, marcadores inflamatorios, estrés oxidativo y peroxidación lipídica, índice de masa corporal y porcentaje de grasa y músculo.

La Organización Interprofesional de la Carne de Conejo de Granja explica que, en el rendimiento deportivo de un deportista de élite, la disminución de los procesos inflamatorios es uno de los principales objetivos en las estrategias dirigidas a mejorar la asimilación del entrenamiento.

Por este motivo, en este estudio se está prestando especial atención a los parámetros inflamatorios, como la Proteína C-Reactiva así como el parámetro NEFA para determinar si existe una disminución y mejora en los deportistas tras la ingesta de carne de conejo. Un hecho que supondría una mayor protección frente al daño muscular y un menor riesgo de desarrollo de enfermedades crónicas en el futuro, concluye. (EUROPA PRESS)

Se lanzó el Programa Conejo para todos el 25 de marzo del 2013 se firmó el convenio entre la Dirección General de Comercio Interior y la Colonia Cunícola Riojana SAPEM para dar inicio al programa con el objetivo de difundir sus cualidades nutricionales y tratar de elevar su consumo (El independiente – La Rioja).

Composición nutricional de la carne de conejo

Valor Nutricional cada 100 gramos de carne de conejo	
Parte comestible	68 gramos
Carbohidratos	0.04 gramos
Grasas	1.34 gramos
Proteínas	21.5 gramos
Fibras	1.3 gramos
Hierro	3.5 gramos
Fosforo	224 mg
Sodio	47 mg
Potasio	382 mg
Calcio	17 mg
Magnesio	29 mg
Vitaminas	E, B1, B2, B6, C
Valor energético	102,50 cal. Cada 68 gramos

Fuente: www.coniglionline.com-documenti-LA_CARNE_DI_CONIGLIO II portale del Coniglio Italiano

3-Trabajos científicos

Los deportistas de alto rendimiento cuyos menús incorporaron carne de conejo presentaron una tendencia a la pérdida de masa grasa en favor de la magra y recibieron mayor cantidad de vitamina B₁₂, imprescindible en la producción de glóbulos rojos, en la síntesis proteica y en la recuperación y mantenimiento de los tejidos.

El Consejo Superior de Deportes (CSD) ha llevado a cabo un estudio sobre el efecto del consumo de la carne de conejo en deportistas de alto rendimiento. En él han participado 45 deportistas de cuatro disciplinas diferentes (hockey hierba, golf, piragüismo y gimnasia deportiva) que se dividieron en dos grupos. A uno de ellos se le incluyó carne de conejo en sus comidas y al otro no. Nieves Palacio, jefa del Servicio de Medicina, Endocrinología y Nutrición del Centro de Medicina del Deporte de manifiesto que los deportistas que consumieron carne de conejo ingirieron un menor aporte de grasas y recibieron mayor cantidad de vitamina B₁₂ que otro grupo de deportistas, cuyo menú no

incluyó ese tipo de carne. El trabajo, denominado “Efectos del consumo de carne de conejo sobre la composición de la dieta, los parámetros antropométricos y el perfil inflamatorio en deportistas de alto rendimiento”, ha demostrado que los deportistas que consumieron carne de conejo presentaron una tendencia a la pérdida de masa grasa en favor de la masa magra. Además, durante la investigación se valoró el mayor aporte de vitamina B₁₂ que ofrece la carne de conejo, ya que está implicada en la producción de glóbulos rojos, en la síntesis proteica y en la recuperación y mantenimiento de los tejidos, por lo que es fundamental para que los deportistas hagan frente al desgaste producido por el ejercicio.

El trabajo ha concluido que la inclusión de carne de conejo en la dieta del deportista es una buena alternativa por su adecuado perfil nutricional y su riqueza en vitamina B₁₂ y proteínas de gran calidad.

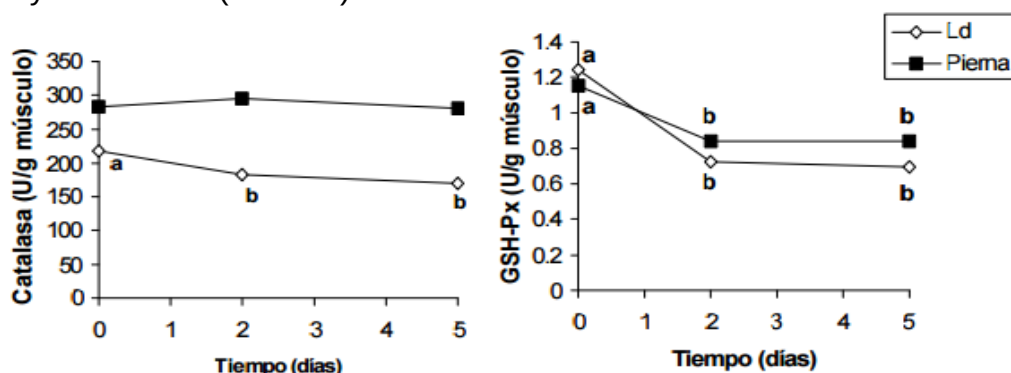
ACTIVIDAD DE LOS ENZIMAS ANTIOXIDANTES EN LA CARNE DE CONEJO

Introducción: La oxidación de los lípidos es una de las principales causas no microbiológicas de deterioro de la carne. El desarrollo de la oxidación lipídica puede conducir a la aparición de olores y sabores extraños “off-flavor” en los productos cárnicos, y a la decoloración de la carne cruda. Las carnes más magras como la carne de conejo, contienen suficiente cantidad de ácidos grasos poliinsaturados susceptibles de oxidarse, y además, el tejido muscular es una fuente de sustancias catalizadoras de la oxidación. Por otra parte las carnes contienen enzimas antioxidantes endógenas como la catalasa y la glutatión peroxidasa, que controlan las fuentes endógenas de peróxidos lipídicos y peróxidos de hidrógeno, las cuales son moléculas prooxidantes. Sin embargo, apenas hay estudios acerca de cómo estos enzimas presentes en la carne pueden modular el deterioro oxidativo de la carne y los productos cárnicos. La actividad de los enzimas antioxidantes varía entre carnes de distintas especies (Pradhan et al., 2000) y con el tipo de músculo considerado (Hernández et al. 2000). El nivel de actividad de estos enzimas podría tener una gran variación entre animales de la misma especie. Estas variaciones serían útiles ya que la selección de animales con altas concentraciones de estos enzimas supondría un incremento en la estabilidad oxidativa de la carne. El objetivo de este trabajo fue determinar la importancia de las actividades de los enzimas antioxidantes en dos líneas de conejo alejadas genéticamente, así como determinar la estabilidad de los enzimas antioxidantes en la carne de conejo durante su almacenamiento en refrigeración, y su influencia en la oxidación lipídica.

Materiales y métodos: A un peso comercial de 2 kg, se sacrificaron 16 conejos pertenecientes a dos líneas sintéticas seleccionadas por distintos criterios, una línea seleccionada por velocidad de crecimiento y otra por tamaño de camada. Tras 24 horas se procedió a la disección y picado del músculo Longissimus dorsi (LD) y de los músculos de la pierna (P). Cada músculo picado se distribuyó en tres lotes, cada uno de los cuales se colocó en una placa petri y se cubrió con un film de PVC permeable al oxígeno. Cada placa se almacenó a 4°C durante 0, 2 y 5 días. Después del periodo de almacenamiento se procedió a la realización de los análisis. Se determinó la actividad de catalasa siguiendo el procedimiento de Aebi (1983) adaptado por Pradhan et al. (2000). La actividad de glutatión peroxidasa se determinó según el

procedimiento descrito por Mei et al., 1994. Así mismo, se determinó el nivel de oxidación por el método del TBARS (Raharjo et al., 1992). Los datos fueron analizados mediante un análisis de la varianza usando un modelo mixto considerando el animal como efecto aleatorio y el tiempo, tipo de músculo y línea como efectos fijos. Se usó el procedimiento PROC MIXED del paquete estadístico SAS (1996).

Resultados y discusiones: La actividad de catalasa fue mayor en los músculos de la pierna que en el músculo LD (287 y 190 U/g músculo, respectivamente). Dichos valores son inferiores a los obtenidos en carne de vacuno, cerdo y muslo de pollo, aunque superiores a los valores de la pechuga de pollo (Pradhan et al., 2000). La figura 1 muestra las actividades de catalasa y glutathion peroxidasa (GSH-Px) durante el tiempo de almacenamiento en refrigeración para el músculo LD y los músculos de la pierna. La actividad de catalasa se mantuvo estable durante el periodo de almacenamiento en los músculos de la pierna mientras que en el LD se observó un ligero descenso a los dos días de almacenamiento en refrigeración, no observándose diferencias significativas entre 2 y 5 días de almacenamiento. Algunos estudios previos han puesto de manifiesto la estabilidad de la catalasa durante el almacenamiento en refrigeración (Renerre et al., 1996; Pradhan et al., 2000). No obstante, otros estudios (Renerre et al., 1999) indican que dicha estabilidad pudo variar con el tipo de músculo considerado. En el caso de la actividad de GSH-Px (figura 1) se observaron unas ligeras diferencias ($P \leq 0.05$) con el tipo muscular y un descenso de la actividad entre 0 y 2 días de almacenamiento en refrigeración en ambos tipos de músculo. Estos resultados concuerdan con los obtenidos en carne de pavo (Renerre et al., 1999) y en carne de cerdo (Hernández et al., 2000). No obstante, difieren de los obtenidos en pescado (Watanabe et al., 1996) y vacuno (Renerre et al., 1996). Los valores de la actividad de GSH-Px en la carne de conejo son bastante elevados si se comparan con los de la carne de cerdo (en torno a 0.2 U/g; Lee et al. 1997; Hernández et al., 2000). Es posible que la alta actividad de GSH-Px esté compensando el menor nivel de actividad presentado por la catalasa. Respecto al grado de oxidación de la carne, no se observó un aumento de la misma durante el periodo de almacenamiento en los músculos analizados (valor medio de TBARS = 0.5 mg de MDA/Kg de músculo). En cuanto a la influencia del tipo genético en las actividades enzimáticas sólo se observaron pequeñas diferencias en la actividad de GSH-Px en el músculo LD, presentando una mayor actividad ($P < 0.05$).



Motivaciones de la ausencia del consumo de carne de conejo en una población de estudiantes universitarios:

Resumen: En una muestra de estudiantes (n=342) de la Universidad de Sevilla un 86% de los jóvenes habían comido en alguna ocasión carne de conejo, consumiéndola en la actualidad un 62%. Entre quienes no la consumían actualmente, un 48,5% la rechazaban por sus características organolépticas, un 37,7% no la consumían por falta de hábito de consumo y un 13,8% evitaban comerla por motivos emocionales y morales. De los 84 sujetos que alguna vez habían comido carne de conejo y que no la consumían actualmente, la mayoría no la consumían por sus características organolépticas (54,8%) o por falta de hábito de consumo (40,5%). Entre quienes no consumían la carne de conejo actualmente (n=130) las mujeres rechazaban su consumo mayoritariamente por motivos emocionales y morales y los hombres por falta de hábito de consumo. En dicho colectivo, quienes tenían algún cazador en su familia rechazaban esta carne principalmente por sus características organolépticas y quienes no contaban con cazadores entre su familia, no la consumían mayoritariamente por falta de hábito de consumo. Quienes habían mantenido conejos como mascotas rechazaban el consumo de su carne mayoritariamente por motivos emocionales y morales y quienes no habían tenido mascotas de esta especie no consumían carne de conejo principalmente por falta de hábito de consumo. Las motivaciones para no consumir carne de conejo fueron similares a las mostradas por adultos jóvenes para otras carnes.

Introducción: En los últimos años está disminuyendo el consumo de carne de conejo (Rafael, 2002; Ministro de Agricultura, pesca y Alimentación, 2004^a; Rodríguez, 2005) a pesar de ser una de las carnes más nutritivas y saludables (Camps, 1996; Lebas et al. 1996; Capms y De Pedro, 2001; Dalle Zotte, 2002; Combe, 2004). Son escasos los estudios que investiguen el consumo de carne de conejo por adultos jóvenes. Por ello, el propósito de este estudio fue conocer algunos factores y motivaciones relacionados con el consumo de carne de conejo por estudiantes universitarios.

Material y Métodos: Se encuestó a 342 estudiantes de la Universidad de Sevilla (64,9% hombres y 35,1% mujeres) de edades comprendidas entre 18 y 29 años (media: 20,9 años) que eran, en su mayoría, habitantes de la ciudad y de la provincia de Sevilla, pero también de toda Andalucía. Los sujetos se seleccionaron aleatoriamente y contestaron voluntariamente a la encuesta, realizada por escrito de manera anónima en marzo del 2003. La tabla 1 muestra la información demandada en el cuestionario.

Tabla 1. Ítems del cuestionario suministrado a los sujetos

Ítem	Respuesta Posible
¿Ha consumido alguna vez carne de conejo?	Sí, No
¿Consume actualmente carne de conejo?	Sí, No
Si no consume carne de conejo, indique el motivo por el que no lo hace	Respuesta abierta
¿Tiene o ha tenido conejos como mascota?	Sí, No
¿Algún miembro de su familia practica la caza?	Sí, No

Las respuestas a la pregunta “Si no consume carne de conejo, indique el motivo por el que no lo hace” se agruparon en tres alternativas (tabla 2) en función de la connotación de la motivación para no consumir carne de conejo. Las motivaciones agrupadas en la tipología rechazo por sus características organolépticas incluyeron todas las respuestas que comportaron la evitación del consumo provocada por las características intrínsecas de la carne de conejo. La tipología falta de hábito de consumo incluyó todas las respuestas que comportaban una ausencia de costumbre de consumir esta carne, una falta de hábito de compra o adquisición o una falta de conocimiento de la manera de cocinarla. La tercera tipología de la evitación de consumo de carne de conejo, que denominamos motivos emocionales y morales, incluyó todas las respuestas cuya motivación para el rechazo del consumo comportaban alguna connotación ética o sentimental. Los criterios para definir esta agrupación de las respuestas se establecieron tras realizar un análisis de la literatura.

Tabla 2. Agrupación de las respuestas a la pregunta del cuestionario: “Si no consume carne de conejo, indique el motivo por el que no lo hace” en grupos homogéneos según la motivación para no consumir la carne de conejo.

Rechazo por sus características organolépticas	Falta de hábito de consumo	Motivos emocionales y morales
No gusta	No tiene hábito de consumirla (2)	Le da pena
Da asco	No se ha planteado consumirla	Considera al conejo como una mascota
Desagrada el sabor	No ha tenido la ocasión de comerla	Le da pena que se casen conejos
Desagrada el aspecto	No compra carne de conejo (2)	Si ve los conejos vivos, después no come su carne
Tiene mucho hueso	No caza conejos (2)	Es vegetariano
No es una de las carnes favoritas	No sabe cocinarla (2)	No come carnes
Es una carne muy negra (1)		

(1) Se refiere a la carne de conejo silvestre

(2) El encuestado o su familia, con la que vive

Los datos se analizaron mediante tablas de contingencia en las que se realizaron pruebas X^2 de Pearson y se calcularon los residuos tipificados corregidos (R). En la interpretación de los residuos tipificados corregidos se consideró 1,96 como valor discriminante para un nivel de confianza del 95%. Los análisis se realizaron utilizando el programa SPSS 9.0 (SPSS Inc., 1999).

Resultados: Se constató que de los 342 estudiantes encuestados, un 86% (n=294) habían comido en alguna ocasión carne de conejo. Sin embargo, la proporción de jóvenes que afirmaban comer carne de esta especie en la actualidad era inferior, del 62% (n=212). De los 130 estudiantes que no consumían carne de conejo actualmente, un 48,5% la rechazaban por sus características organolépticas, un 37,7% no la consumían por falta de hábito de consumo y un 13,8% evitaban comerla por motivos emocionales y morales. Teniendo en cuenta solo los 84 jóvenes que, habiendo probado alguna vez la carne de conejo, no la consumían actualmente, un 54,8% rechazaban su consumo por sus características organolépticas; un 40,5% no la comían por falta de hábito de consumo y un 4,7% evitaban comerla por motivos emocionales y morales. Considerando solo los 130 sujetos que manifestaron no consumir carne de conejo actualmente, se constató que el sexo se relacionaban de manera muy significativa ($X^2 = 22,44$, d.f.=2, $p<0,001$) con las motivaciones para no consumirla, de manera que la mayoría de las mujeres que rechazaban su consumo lo hacían por motivos emocionales y morales ($R=3,6$) y los hombres por falta de hábito de consumo ($R=4,0$). En dicho colectivo también se encontró que la presencia de algún cazador en la familia se relacionaba significativamente ($X^2 = 6,53$, d.f.=2, $p=0,038$) con los motivos para no consumir carne de conejo, de modo que quienes, teniendo algún cazador de familia, rechazaban esta carne, lo hacían principalmente por sus características organolépticas ($R= 2,4$) mientras que quienes, no contaban con cazadores entre su familia, no la consumían, lo hacían mayoritariamente debido a una falta de hábito de consumo ($R=2,4$). Finalmente, considerando solo los sujetos que no consumían carne de conejo actualmente, se constató que la posesión de conejos como mascotas también se relacionó significativamente ($X^2 = 9,25$, d.f.=2, $p=0,01$) con las motivaciones para no consumirla, de manera que quienes habían mantenido conejos como mascotas rechazaban el consumo de su carne mayoritariamente por motivos emocionales y morales ($R=2,5$), mientras que quienes no habían tenido mascotas de esta especie no consumían carne de conejo principalmente por falta de hábito de consumo ($R=2,4$). Discusión: La proporción de jóvenes que comían carne de conejo actualmente (62,0%) fue inferior a la de otros colectivos y en otras zonas geográficas (Párraga et al., 1994). Estos resultados concuerdan con el hecho de que Andalucía es la región donde menos carne de conejo se compra (Ministerio de Agricultura, pesca y alimentación, 2004 a) y sugerirían una menor preferencia por esta carne entre los adultos jóvenes en comparación con

el conjunto de los consumidores; apoyan la idea de que al retroceso en el consumo de carne de conejo que se constata en España (Rafael, 2002; Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2004 a; Rodríguez, 2005) y en otros países en los últimos años parecen contribuir mayoritariamente los jóvenes, como también señala Dalle Zotte (2002), pues los consumidores tradicionales, de mediana y mayor edad, mantienen el consumo (Dalle Zotte). El hecho de que sólo tres cuartas partes de quienes probaron alguna vez (86,0%) la carne de conejo seguían consumiéndola (62,0%) sugiere una falta de consolidación significativa de su consumo. Ésta no sería debida a una falta de disponibilidad porque España es un país típicamente productor de carne de conejo (Lebas et al., 1996; Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2004 b; FAO, 2005) y con grandes capturas de conejo de caza (Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2004 b). Por el contrario, la escasa consolidación del consumo podría estar causada principalmente por un desagrado de sus características organolépticas, como lo atestigua el hecho de que, en un 54,8% de quienes habiéndola comido en alguna ocasión no la consumían en la actualidad, el cese en el consumo fuese debido al rechazo por sus características organolépticas. El segundo motivo que contribuiría a la falta de consolidación del consumo de carne de conejo era la falta de hábito de consumo, indicado por un 40,5% de quienes alguna vez habían consumido carne de esta especie y que en la actualidad ya no la consumían. La mayoría de los estudiantes encuestados vivían con sus familias y sus hábitos alimentarios dependían fuertemente de los hábitos familiares, siendo pocos los jóvenes que decidían que alimentos comprar. Como en España el 85% del consumo de carne de conejo se hace en el hogar (Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2004 a), una parte de los adultos jóvenes no emancipados no consumen carne de conejo si en su familia no se compra ni se caza, como así lo manifestaron algunos de los estudiantes de nuestro estudio. Por último, una vez que los estudiantes habían comido en alguna ocasión la carne de conejo, eran muy pocos (4,7% quienes dejaban de consumirla por sus motivos emocionales y morales. El sexo influyó en las motivaciones para no consumir carne de conejo, confirmándose la propensión generalizada de las mujeres a comer menos carne, sobre todo roja, que los hombres (Santos y Booth, 1996; Kubberod et al., 2002 a; Kubberod et al., 2002 b; Kiefer et al., 2005), en especial si son jóvenes (Santos y Booth, 1996; Kubberod et al., 2002 a; Kubberod et al., 2002 b). Las mujeres rechazaban la carne de conejo mayoritariamente por motivos emocionales y morales, implicado disgusto como observa Kubberod et al., (2002 b) en jóvenes noruegos, mientras que los hombres no la consumían mayoritariamente por falta de hábito de consumo. Se confirmó también la carne de conejo fue percibida más negativamente por las mujeres que por los hombres por motivos éticos similares a los de otras carnes, como son los concernientes al respecto al animal (Santos y Booth, 1996) y el vegetarianismo (Santos y Booth, 1996; Kiefer et al., 2005) que nosotros hemos agrupado en la

componente que denominamos motivos emocionales y morales. La posesión de conejos como mascota se relacionó con las causas de rechazo del consumo de esta carne entre los jóvenes que no la consumían en la actualidad, de manera que entre los no consumidores, quienes habían mantenido conejos como mascota rechazaban el consumo de su carne mayoritariamente por motivos emocionales y morales, al predominar actitudes de afecto hacia los conejos (Serpell, 2004), y quienes no lo habían tenido no la consumían principalmente por falta de hábito de consumo. Este hallazgo está en consonancia con el hecho generalizado de que la posesión de mascotas incrementa el interés por los aspectos relacionados con el bienestar animal (Paul y Serpell, 1993). En el conejo este efecto estaría reforzado por tratarse de un animal dulce y pacífico, humanizado por cuentos y dibujos animados propios de la cultura anglosajona, que le confiere una marcada connotación de animal de compañía (Camps, 1996; Camps y De Pedro, 2001). La práctica de la caza por algún miembro de la familia influía en las motivaciones para el rechazo o la ausencia de consumo de carne de conejo. Los sujetos que no la consumían actualmente y tenían cazadores en la familia, la rechazaban mayoritariamente por las características organolépticas. Por ejemplo, algunos estudiantes rechazaban el consumo de carne de conejo silvestre por ser muy oscura. De hecho, Camps y De Pedro (2001) señalan que algunos prejuicios hacia la carne de conejo en general tienen su origen en la carne de conejo silvestre. Dalle Zotte (2002) también destaca que una de las principales causas de rechazo de la carne de conejo doméstico es su sabor a caza. La carne del conejo de caza más oscura, de olor y sabor más fuertes que la del conejo doméstico y de calidad más variable por proceder de animales de todas las edades, mal desagrado y fatigados en el propio lance cinegético (Camps y De Pedro, 2001), siendo considerado por ello como menos higiénica que la carne de conejo doméstico (Camps, 1996; Camps y De Pedro, 2001; Intercun, 2003). En síntesis, cabrían considerar las carnes de conejo silvestre y de conejo doméstico como productos diferentes no solo en lo que a sus características se refiere (Camps y De Pedro, 2001) sino también en lo que respecta a la percepción de los jóvenes hacia ellas. Por otra parte, la gran relevancia de la carne de conejo de caza frente a la producida en granjas en Andalucía (Ministerio de agricultura, pesca y alimentación, 2004 b) quedó confirmada por el conejo y que no tenían cazadores en la familia, la ausencia de consumo estuviera causada mayoritariamente por la falta de hábito de consumo, revelando que ante la escasez de conejo de caza no se recurrían a comprar carne de conejo doméstico. Radder y Le Roux (2005) constatan que la familiaridad y el hábito propician el consumo de carne de caza, que depende mucho de la exposición previa al producto y de la influencia de la familia. Andalucía tiene una gran tradición venatoria pero en los últimos años se viene constatando una disminución del número de jóvenes cazadores (Ñudi, 2002) y un incremento de la proporción de jóvenes contrarios a la caza (Arias de Reyna et al., 2000) que probablemente comportará en un futuro próximo la

disminución del número de jóvenes que consuman carne de conejo silvestre tanto por falta de conocimiento y hábito de consumo así como por un rechazo originado por motivos éticos derivados del desagrado de la idea de que los conejos sean cazados. Algunos jóvenes afirmaron no consumir carne de conejo porque les desagradaba la visión de la canal en el mercado. El rechazo del consumo de la carne de conejo por este motivo ha es creciente sido constatado reiteradamente en varios países y(Lleanart, 1991; Camps, 1996; Dalle Zotte, 2002; Intercun, 2004), sobre todo en jóvenes (Dalle Zotte, 2002) y en medios urbanos (Lleanart, 1991). En España la mayor parte de la carne de conejo se comercializa todavía en forma de canal con cabeza (Camps, 1996; Lebas et al., 1996), por lo que para mantener o incentivar el consumo de la carne de esta especie, en especial entre los jóvenes, conviene promocionar otras formas de prestación como los despieces, los precocinados y los productos transformados (Dalle Zotte, 2002; Intercun, 2004), de los que se están introduciendo en el mercado alternativas tales como patés, brochetas, albóndigas, fiambres, mortadela, hamburguesas, etcétera (Asociación Española de Cunicultura, 1996). Entre los motivos aducidos por los estudiantes que actualmente no comían carne de conejo para justificar su ausencia de consumo no se encontró ninguna respuesta relacionada con el mantenimiento de la salud, motivo que se ha descrito como determinante de rechazo de otras carnes, sobre todo rojas (Richardon et al., 1993; Richardson et al., 1994). A ello pudo contribuir tanto la ausencia de escándalos alimentarios en la producción cunícola como el hecho de que la carne de conejo es una de las más magras, de menor contenido en colesterol, con lípidos altamente insaturados y con reducido contenido de sodio, características que la hacen idóneas para el mantenimiento de dietas saludables (Camps, 1996; Dalle Zotte, 2002; Combe, 2004) muy demandadas por los jóvenes (Santos y Booth, 1996). Estas características son conocidas por los consumidores de carne de conejo españoles (Intercun, 2004) y de otros países (Dalle Zotte, 2002), incluidos los jóvenes (Párraga et al., 1994), y determinan que la carne de conejo sea demandada entre otros motivos por ser saludable (Intercun, 2003) En conclusión, nuestro estudio puso de manifiesta que en los adultos jóvenes existían deferentes en las motivaciones para el rechazo del consumo de la carne de esta especie debidas al sexo de los sujetos, a la presencia de cazadores en la familia y a la posesión de conejos como mascotas. Para profundizar en el conocimiento del consumo d esta carne por los jóvenes convendría realizar estudios en los que se indagasen las motivaciones como potenciales futuros compradores y consumidores, el mantenimiento o incremento de los niveles de consumo de la carne de conejo pasa necesariamente por la realización de campañas de promoción específicamente orientadas a los jóvenes. Éstas podrían centrarse en tres ejes principales: se deberían potenciar la imagen del conejo como especie de abasto en detrimento de su consideración como mascota; se deberían resaltar los excelentes atributos de su carne en lo que a su composición y características nutricionales se refiere, que son muy acordes con las demandas

actuales de alimentos sanos; y se deberían potenciar las presentaciones alternativas a la canal entera, que reducirían el rechazo de los jóvenes.

OBJETIVOS



-Objetivo General: Estimar el consumo de la carne de conejo en la Capital de La Rioja y Departamento Sanagasta.

-Objetivo Específico:

Estudiar conocimientos en habitantes de la Capital de La Rioja y del Departamento Sanagasta sobre beneficios nutricionales de la carne de conejo.

Investigar la recomendación alimentaria de la carne de conejo por Profesionales de la Salud.

Investigar costos comparativos de diferentes tipos de carnes (bovina – aviar – conejo).

DISEÑO METODOLOGICO



El tipo de estudio será transversal descriptivo.

Es transversal debido a que los datos recolectados para la investigación son recogidos en un solo periodo de tiempo (presente).

El estudio será descriptivo, menciona los beneficios de la carne de conejo, las características de la persona y grupos con respecto a los hábitos alimentarios y culturales de la Capital de La Rioja y Departamento Sanagasta. Se llevará a cabo a través de una encuesta estructurada.

El estudio consiste en realizar encuestas en 67 viviendas de La Capital de La Rioja tomando los Barrios Agrario, Santa Rosa II, Facundo Quiroga y Panamericano; y además se realizara en 67 viviendas del Departamento Sanagasta. Por otro lado se encuestaran a 20 Profesionales del Área de Salud que trabajen en consultorios externos, Hospital Enrique Vera Barros y Centros de Salud.

Esta encuesta se llevara a cabo con el objetivo de estimar el consumo de la carne de conejo, luego los datos serán volcados a las matrices de datos y se graficaran los resultados obtenidos. El formulario cuenta con preguntas de tipo cerradas y abiertas donde el encuestado tendrá que responder brevemente.

POBLACION Y MUESTRA



Población: 56.469 viviendas en la Capital de La Rioja
1237 viviendas en el Departamento Sanagasta

Muestra: 67 viviendas en la Capital de La Rioja
67 viviendas en el Departamento Sanagasta
Fuente: Censo 2010

Unidad: Viviendas

Las viviendas fueron seleccionadas teniendo en cuenta para la Capital de La Rioja 4 Barrios de los cuales 2 poseen criadero de conejo (Santa Rosa II y Agrario) y 2 que no poseen criadero (Facundo Quiroga y Panamericano) en los cuales se observó la cantidad de manzanas que cada barrio tiene y se seleccionaron las viviendas que fueron encuestadas.

TIPO DE MUESTRA:

Se confeccionó una muestra por cuota hasta completar las 67 encuestas en Capital, estando conformada por un 25% de viviendas del Barrio Panamericano, 25% de viviendas del Barrio Facundo Quiroga, 25% del Barrio Santa Rosa II y por ultimo un 25% del Barrio Agrario.

Con respecto a las 67 encuestas que se realizaran en el Departamento Sanagasta la muestra es por cuotas estando conformada por 6 barrios: Centro, La Iglesia, Hondrata Gómez, La Plaza, Unidos y Progreso y Las Flores.

Para la selección de la muestra se utilizó un 90% de confianza dando una muestra de 67 viviendas. Se trabajó con la siguiente fórmula:

$$n = \frac{z^2 \cdot [p \cdot (1-p)]}{d^2} = \frac{1,64^2 \cdot [0,5 \cdot (1-0,5)]}{0,10^2} = \frac{0,67}{0,01} = 67$$

Criterios de inclusión

- Se seleccionaron viviendas constituidas por hogares y se entrevistó a un adulto mayor de 25 años.
- Incluir barrios que tengan criadero de conejos y barrios donde no los tenga.
- Que vive en ese barrio por más de un año.

Unidad: Profesionales de la salud.

El tipo de muestra es por cuota hasta completar las 20 encuestas, estará conformada por un 25% de profesionales que trabajen en consultorios externos, 50% que trabajen en el Hospital Enrique Vera Barros y un 25% que trabajen en los Centro primarios de Salud de la Capital de La Rioja.

Criterios de Inclusión

- Que sean profesionales del área de salud.
- Que estén matriculados.
- Que realicen consultorio externo con un año de antigüedad.
- Que realicen atención clínica nutricional personalizada.

VARIABLES DE ESTUDIO



Variables	Indicadores	Técnicas	Materiales
Consumo de carne de conejo	% de personas que consumen carne de conejo % de personas según frecuencia de consumo de carne de conejo % de personas que saben preparaciones con carne de conejo Distribución de personas según razón por la cual elige comer carne de conejo Distribución de personas según razón por la cual no ha consumido carne de conejo	Encuesta alimentaría	Hojas, Lápiz, goma de borrar
Conocimiento de beneficios nutricionales de carne de conejo	% de personas que conocen los beneficios de la carne de conejo	Encuesta alimentaria	Hojas, lápiz, goma de borrar
Recomendación de profesionales de la salud	% de profesionales que recomienda consumir carne de conejo	Entrevista	Hojas, Lápiz, goma de borrar
Costo comparativo de diferentes tipos de carne	Costo de carne de conejo por 1 Kg. de producto. Costo de carne aviar por 1 Kg de producto. Costo de carne vacuna por 1 Kg de producto	Peso Bruto Peso Neto	Balanza, hoja, lápiz, goma de borrar

CONCEPTUALIZACION DE VARIABLES



Variable 1: Consumo de la carne de conejo:

Consumo es el uso que hace el hombre de los bienes o servicios que están a su disposición con el fin de satisfacer sus necesidades.

Estos bienes o servicios tienen utilidad para el hombre precisamente por su capacidad de satisfacer sus necesidades.

El comportamiento del consumidor depende de 3 variables:

1. El precio de los bienes que desea consumir. Cuánto más bajos sean los precios, más consumirá y al revés.
2. El nivel de los ingresos del consumidor. Si aumentan sus ingresos consumirá más, y al revés.
3. De los gustos personales del consumidor. Consumirá más lo que más le guste. Esto es algo subjetivo, porque la satisfacción que se obtiene al consumir un bien depende de cada uno..

Teniendo como indicadores los siguientes:

- % de personas que consumen carne de conejo calificándose como Si o No.
A la vez este indicador estará dirigido a ver qué integrantes de la familia consumen la carne de conejo, el mismo se clasificara como: Adultos, Niños, Adolescentes, Ancianos y todos.
- % de personas según consumo de carne de conejo, calificándose como: a diario, una vez por semana, más de una vez por semana, cada quince días, una vez al mes u ocasionalmente.
- % de personas que realicen o conozcan preparaciones con carne de conejo, calificándose como: solo la consume y no sabe prepararla o la consume y sabe prepararla.
- Distribución de personas según razones por las cual elige comer carne de conejo, este indicador va a no tiene calificación ya que se lo va a realizar como una respuesta en forma abierta.
- Distribución de personas según razones por las cuales no ha consumido carne de conejo, este indicador va a evaluarse mediante un cuadro donde se le van a leer algunos motivos por el cual no elige consumir la carne y la persona va a calificarlos de la siguiente manera: en acuerdo, ni en acuerdo ni en desacuerdo y en desacuerdo.

Los motivos son los siguientes:

- Me parece que la carne de conejo debe ser de mal sabor.
- Pienso en el conejo y me da tristeza comérmelo.
- Debe ser de difícil preparación ya que es una carne poco convencional.
- Su precio es alto.
- Nunca había pensado en comprar carne de conejo.
- No sabía que esa carne se podía comer.

Variable 2: Conocimiento de los beneficios nutricionales de la carne de conejo:

Conocimiento de beneficio: Es la información adquirida a través de la comprensión teórica o práctica sobre algo que es favorable o positivo en nuestra vida. Esta variable resume ciertos beneficios nutricionales que la carne de conejo posee y que se quiere investigar en este estudio sobre la población seleccionada. Lo que se evalúa es el conocimiento y su magnitud se llevara a cabo haciéndole la pregunta ¿Qué beneficios conoce usted sobre la carne de conejo? Y el encuestado responderá de manera abierta.

El indicador que representa esta variable es:

- % de personas que conocen los beneficios de la carne de conejo.

Variable 3: Recomendación de profesionales de la salud:

Recomendación profesional: Asesoramiento que surge a través de un problema relacionado con la salud humana brindado por una persona capacitada en el mismo

Esta variable quiere demostrar si los profesionales en salud la recomiendan o la incluyen en sus planes alimentarios. La misma se evalúa realizándoles entrevistas a dichos profesionales teniendo en cuenta Sanatorios Privados, centros de salud y hospitales públicos.

El indicador que representa esta variable es:

- % de profesionales que recomiendan consumir carne de conejo Calificándose como si, no y otros

Variable 4: Costo comparativo de diferentes tipos de carnes:

Costo: En economía el coste o costo es el valor monetario de los consumos de factores que supone el ejercicio de una actividad económica destinada a la producción de un bien o servicio. Todo proceso de producción de un bien supone el consumo o desgaste de una serie de factores productivos, el concepto de coste está íntimamente ligado al sacrificio incurrido para producir ese bien.

Esta variable mide y compara los precios teniendo en cuenta 3 tipos de carnes, ellas son carne de conejo, carne vacuna y carne aviar.

Los indicadores que se tienen en cuenta en esta variable son:

Costo de carne de conejo por 100 gr. de producto.

Costo de carne vacuna por 100 gr. de producto.

Costo de carne aviar por 100 gr. de producto

Se va a tener en cuenta el peso bruto, el peso neto y el peso cocido para comparar la carne aprovechable que tiene cada tipo de carne.

TECNICA E INSTRUMENTO DE RECOLECCION DE DATOS



Técnica de recolección de datos: Entrevista estructurada: las respuestas son formuladas verbalmente y se requiere de la presencia del entrevistador. Permite obtener información más completa que el cuestionario; se puede explicar el propósito del estudio, especificar claramente la información que se necesita, permite aclarar alguna pregunta mal interpretada y es aplicable a toda persona (ver anexo 1 y 4)

Instrumento de recolección de datos: Formulario de preguntas: La encuesta realizada en las viviendas está compuesta por preguntas de tipo cerradas y abiertas, consta de 14 preguntas. La encuesta realizada para los profesionales del área de salud consta de 7 preguntas de tipo cerradas y abiertas.

Para la redacción de la encuesta se utilizó un lenguaje cotidiano ya que la misma está destinada a personas que quizás no posean estudios completos realizados.

La duración estimada de la encuesta es de 15 a 20 minutos. La encuesta se realizara en forma personal al entrevistado, leyendo cada una de las preguntas y respuestas y se marcara con una cruz la respuesta elegida. (Ver anexo 1 y 4)

Las encuestas destinadas a los barrios de la Capital de La Rioja fueron 67 y se dividieron teniendo en cuenta las manzanas que cada uno ellos poseen (ver anexo 9).

-El primer barrio encuestado fue el Facundo Quiroga en el mismo se realizaron 30 encuestas y se recorrió la avenida principal del barrio (Avenida Los Incas) desde su comienzo hasta finalizar la misma y además se recorrieron las siguientes calles: Guaraníes, Charrúas, Querandíes, Tehuelches, Chibchas y Coyas, se realizaron 2 encuestas por manzana aproximadamente y el tiempo para recolectar los datos fue de 6 Horas en total.

-El segundo barrio encuestado fue Panamericano en él se realizaron 20 encuestas y se recorrió la Av. Rca. Argentina hasta la calle Bogotá y además se recorrió la calle Caracas, Venezuela, Puerto Rico y Rio de Janeiro. Se realizaron 2 encuestas aproximadamente por manzana y el tiempo destinado para su recolección fue de 4 Horas.

-El tercer barrio encuestado fue Santa Rosa II en él se realizaron 9 encuestas y se recorrieron las calles Géminis, Escorpio, Acuario y Piscis se realizaron 2 encuestas aproximadamente por manzana y el tiempo de recolección de datos fue de 2 Horas.

-El cuarto barrio encuestado fue el Agrario en él se realizaron 8 encuestas y las calles que se recorrieron son sin nombre pero al ser un barrio chico y se pudieron recorrer todas las manzanas del mismo

aproximadamente y se visitó en el mismo un criadero de conejo. El tiempo de recolección de datos fue aproximadamente 1 Hora y 30 Minutos.

Las encuestas que se realizaron en el Departamento Villa Sanagasta fueron 67 y se recorrieron 6 barrios del departamento los cuales fueron: Centro, La Iglesia, Hondrata Gómez, La Plaza, Las Flores y Unidos y Progreso (ver anexo 9).

Se realizaron 11 encuestas por barrio aproximadamente y las horas destinadas para la recolección de todos los datos fueron 12 horas.

La encuesta realizada a los profesionales de la salud consta de 7 preguntas de tipo cerradas y abiertas, con una duración de 15 minutos aproximadamente. Se encuestaron 10 profesionales de la salud del Hospital Vera Barros integrado por 7 Nutricionistas y 3 médicos clínicos. 5 Centro Primarios de Salud que corresponden a los siguientes barrios:

- Islas Malvinas
- Faldeo del Velazco
- San Vicente
- Argentino
- Antártida III

Y por último se encuestaron 5 consultorios externos que se encontraban ubicados en la zona céntrica de la capital.

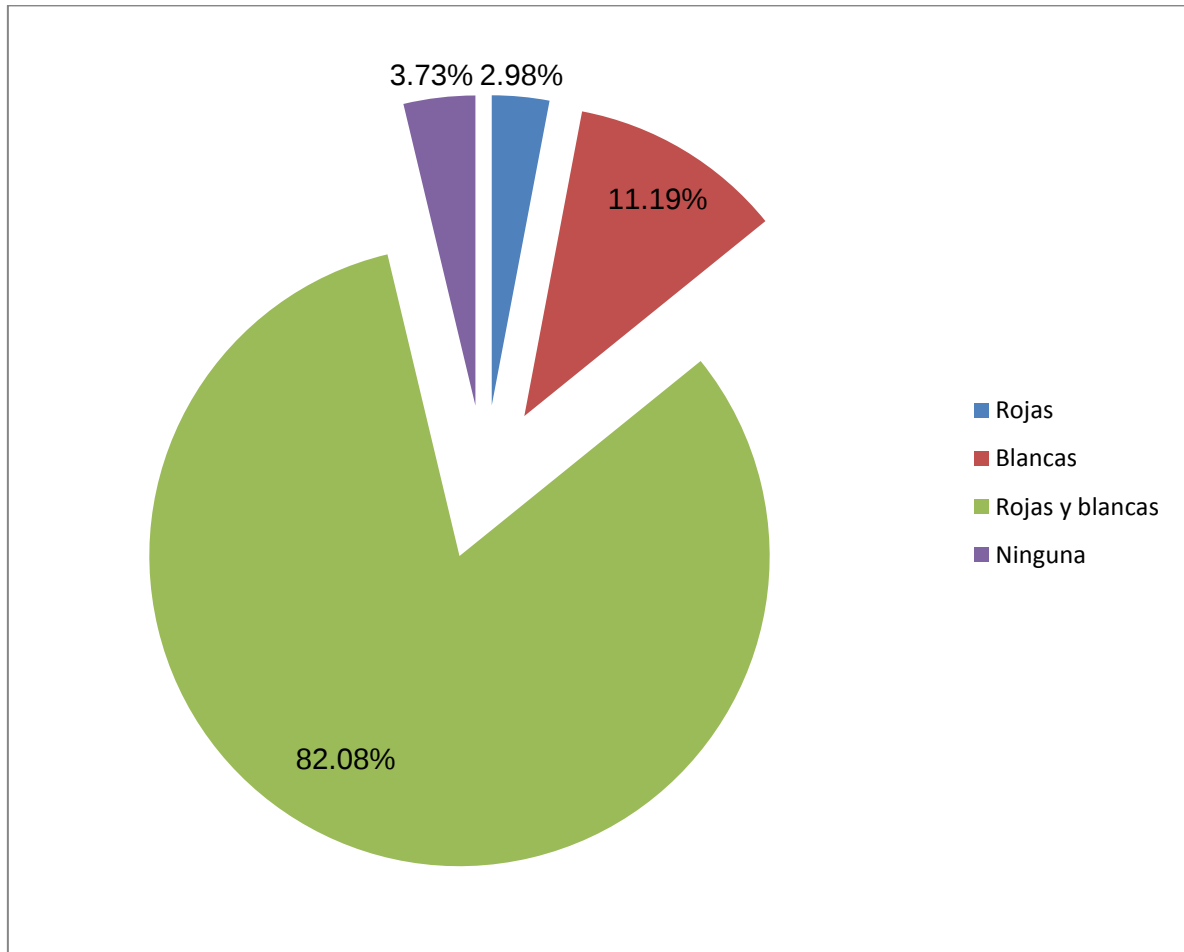
A lo entrevistados se les entregó un folleto con información acerca de las propiedades nutricionales de la carne de conejo y un recetario con 6 recetas. (Ver anexo 7 y 8)

RESULTADOS



Localidades

PORCENTAJE DE HOGARES POR VARIEDAD DE CARNE CONSUMIDA LA RIOJA Y SANAGASTA



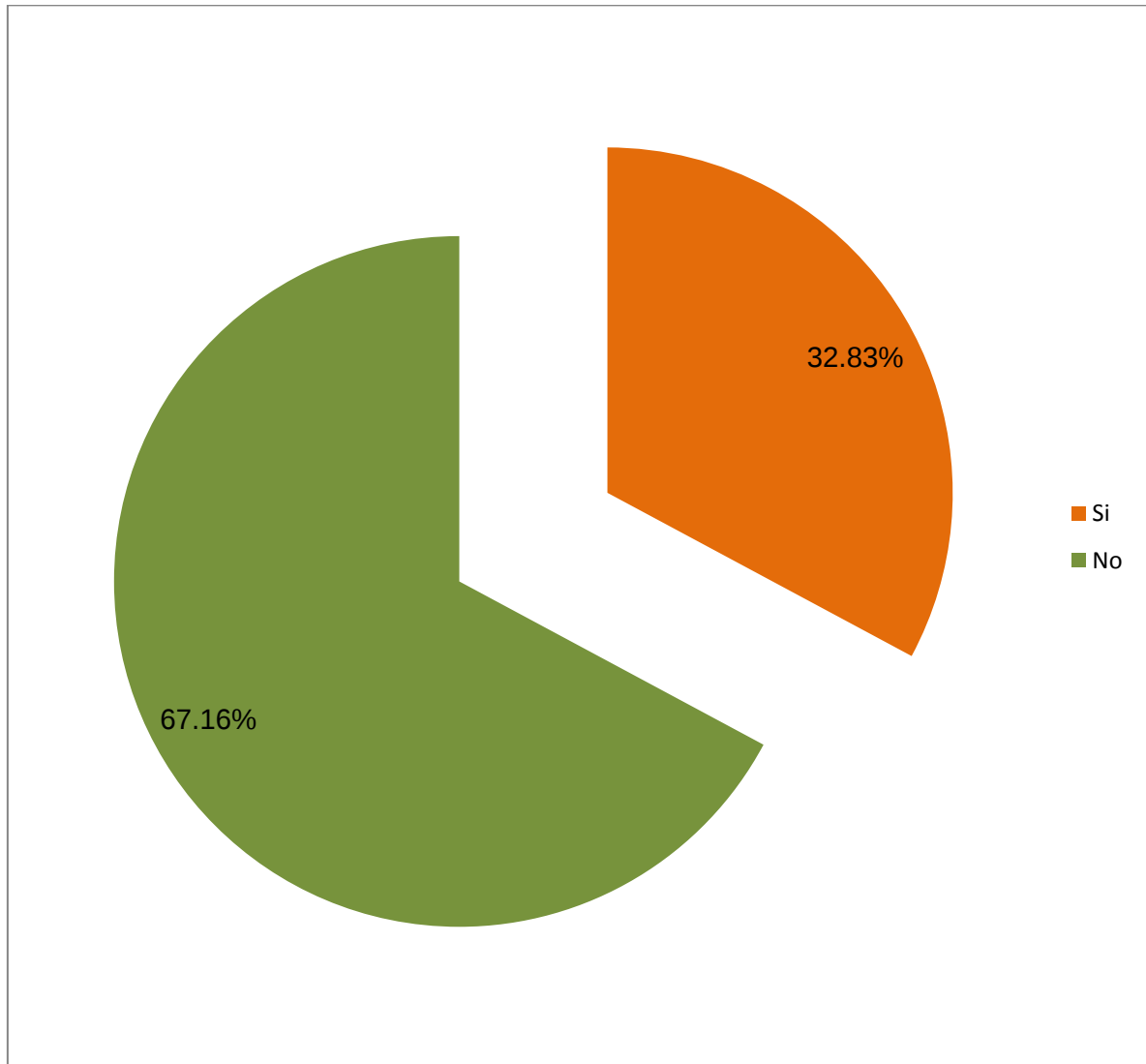
Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos

Grafico N°1: PORCENTAJE DE HOGARES POR VARIEDAD DE CARNE CONSUMIDA LA RIOJA Y SANAGASTA

El gráfico muestra que el 82.08% de las personas encuestadas consumen carnes rojas y blancas, mientras que el consumo de carnes blancas puede observarse con un 11.19% y el consumo de carnes rojas y personas que no consumen ningún tipo de carne se observan con 2.98% y 3.73%.

Se cree que los riojanos consumen más carne roja que blancas que con los resultados de este trabajo se descarta esta creencia.

PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN LA CAPITAL DE LA RIOJA

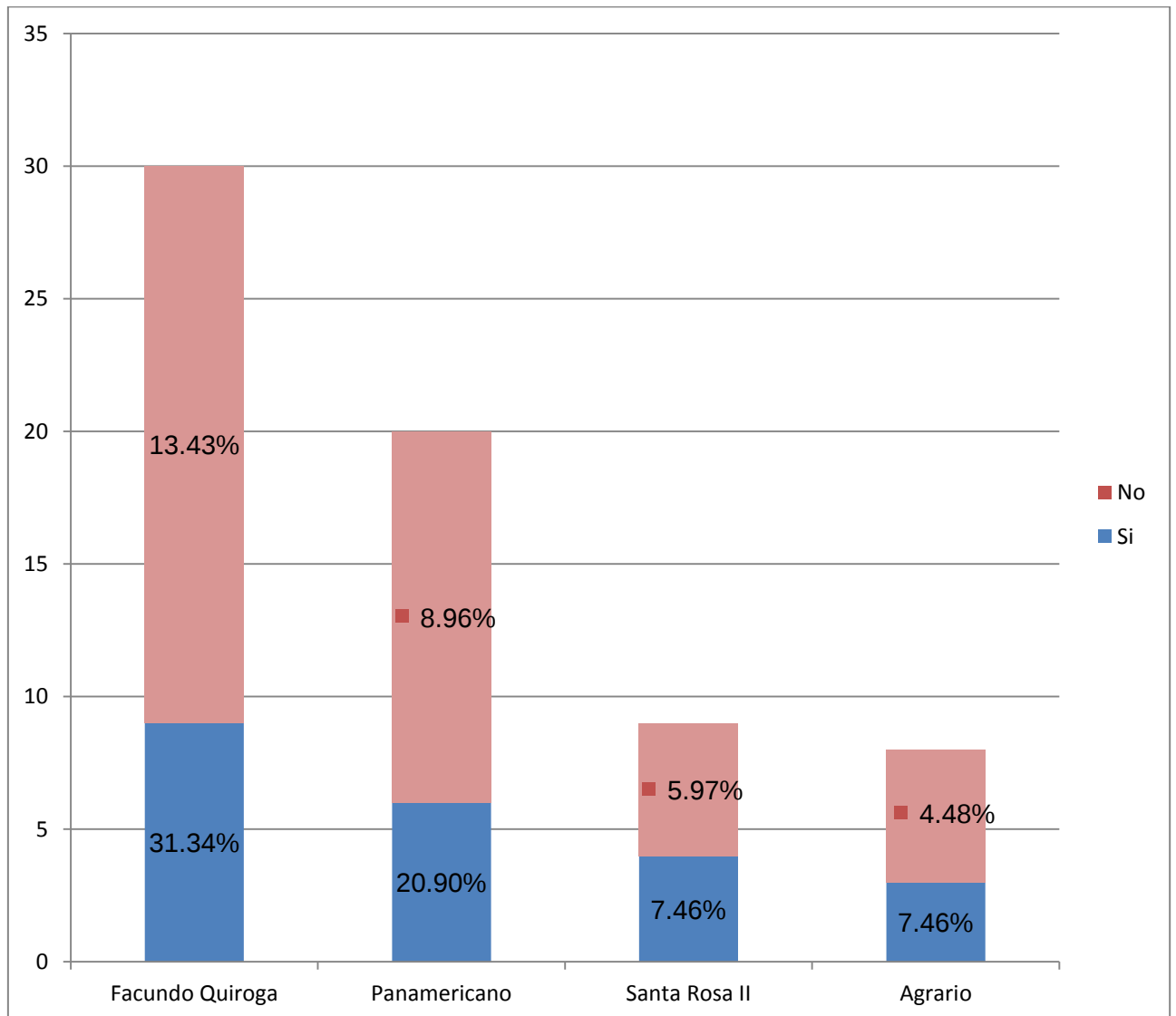


Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos

Grafico N°2: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN LA CAPITAL DE LA RIOJA

Puede observarse en el grafico que el 32.83% ($n= 67$) de los hogares encuestados en La Rioja Capital consumen carne de conejo, mientras que el 67.16% restante no lo hacen.

PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN CONSUMO DE CARNE DE CONEJO POR BARRIO DE LA CIUDAD CAPITAL DE LA RIOJA

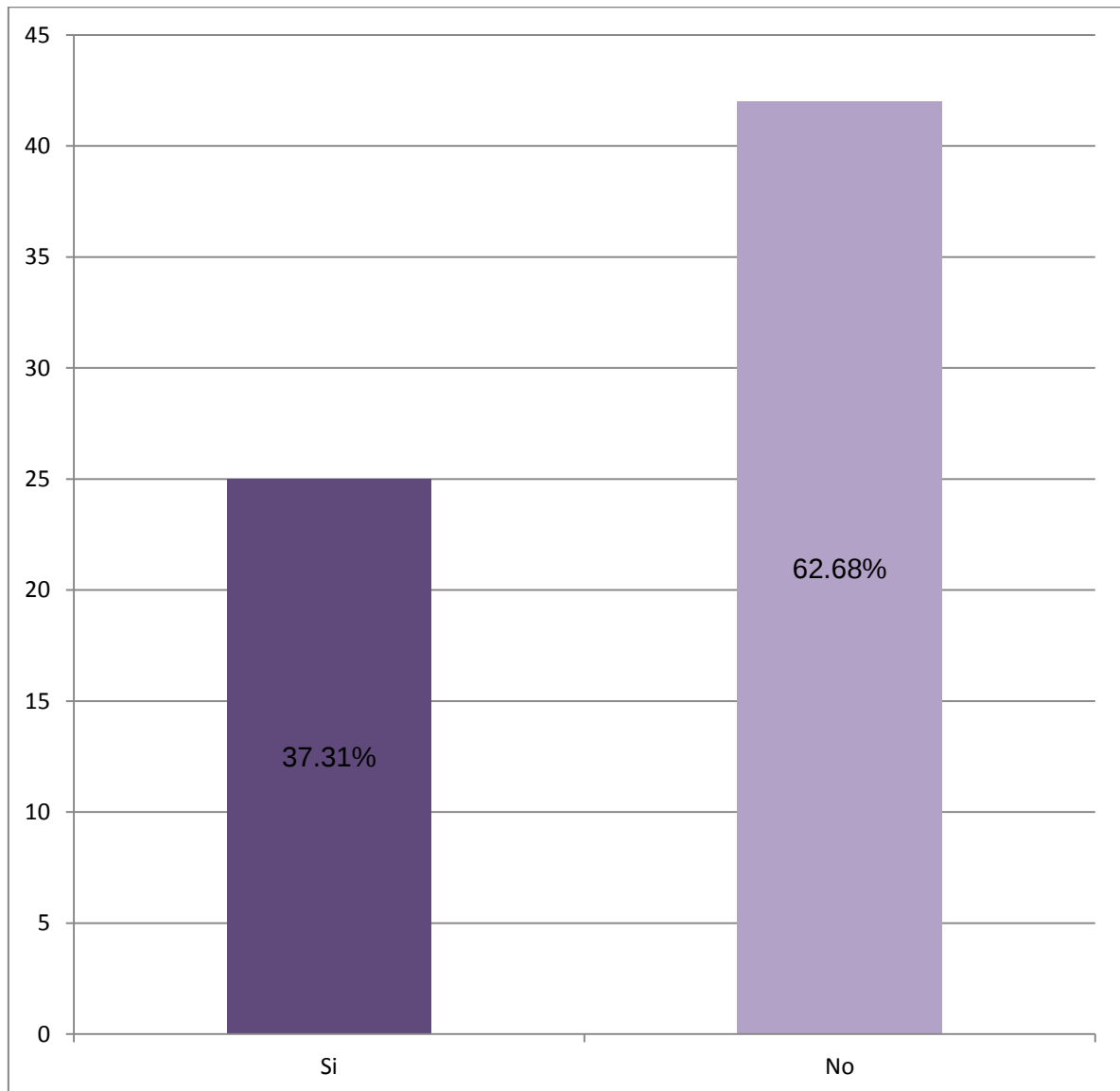


Fuente: Elaboración propia a partir de los datos obtenidos

Grafico N°3: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN CONSUMO DE CARNE DE CONEJO POR BARRIO DE LA CIUDAD CAPITAL DE LA RIOJA

El gráfico muestra el consumo de carne de conejo no es elevado ya que solo la consumen el 32.83% del total, notándose más su consumo en el barrio Facundo Quiroga con un 13.43%, mientras que el barrio con menor consumo de esta carne es Agrario con un 4.48%.

PORCENTAJE DE HOGARES QUE CONSUMEN CARNE DE CONEJO EN EL DEPARTAMENTO SANAGASTA

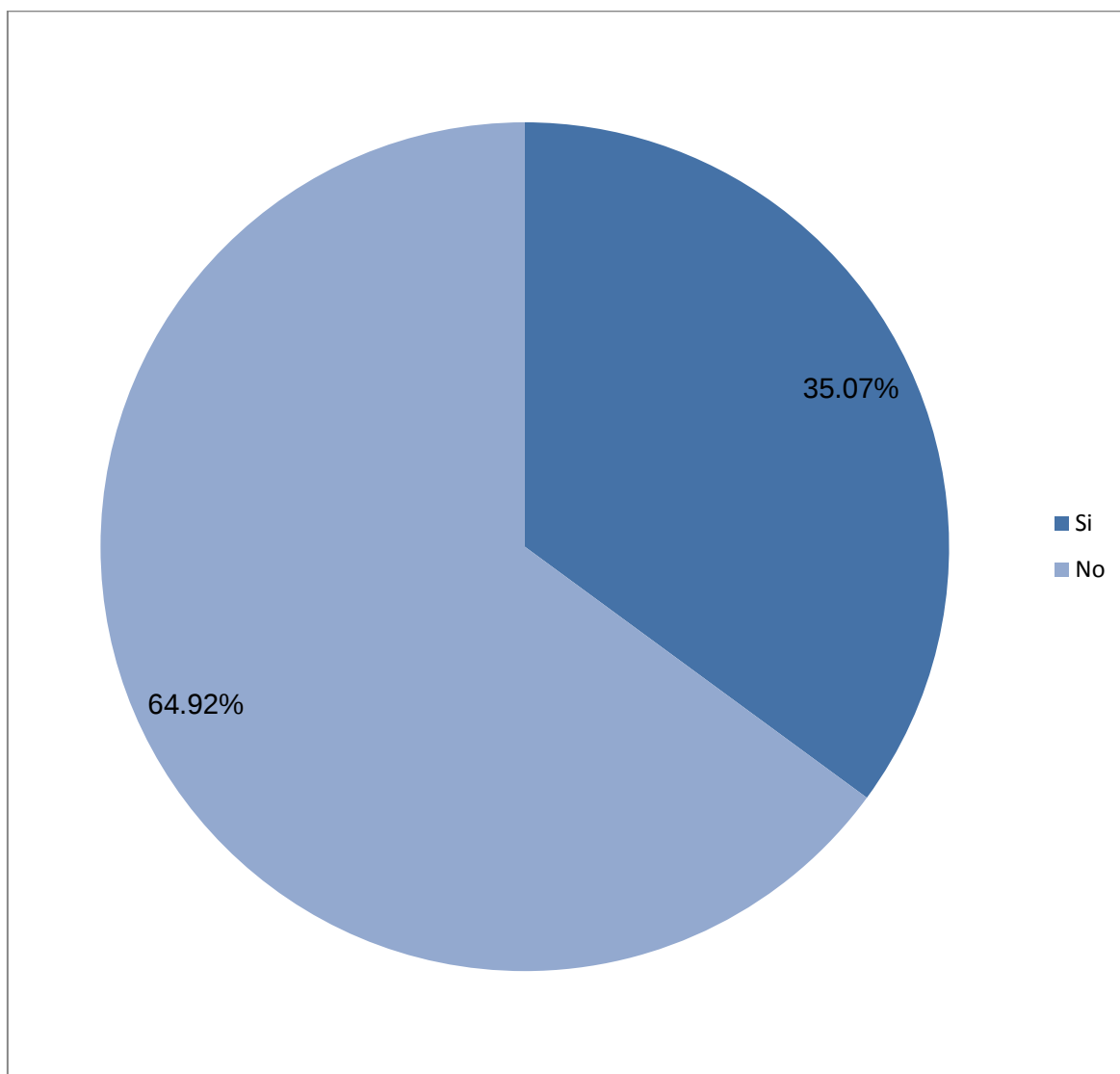


Fuente: Elaboración propia a partir de datos estadísticos

Grafico N°4: PORCENTAJE DE HOGARES QUE CONSUMEN CARNE DE CONEJO EN EL DEPARTAMENTO SANAGASTA

La representación gráfica muestra que el consumo de carne de conejo en el Departamento Sanagasta es del 37.31% (n=67).

PORCENTAJE TOTAL DE HOGARES QUE CONSUMEN CARNE DE CONEJO EN CAPITAL DE LA RIOJA Y DEPARTAMENTO SANAGASTA

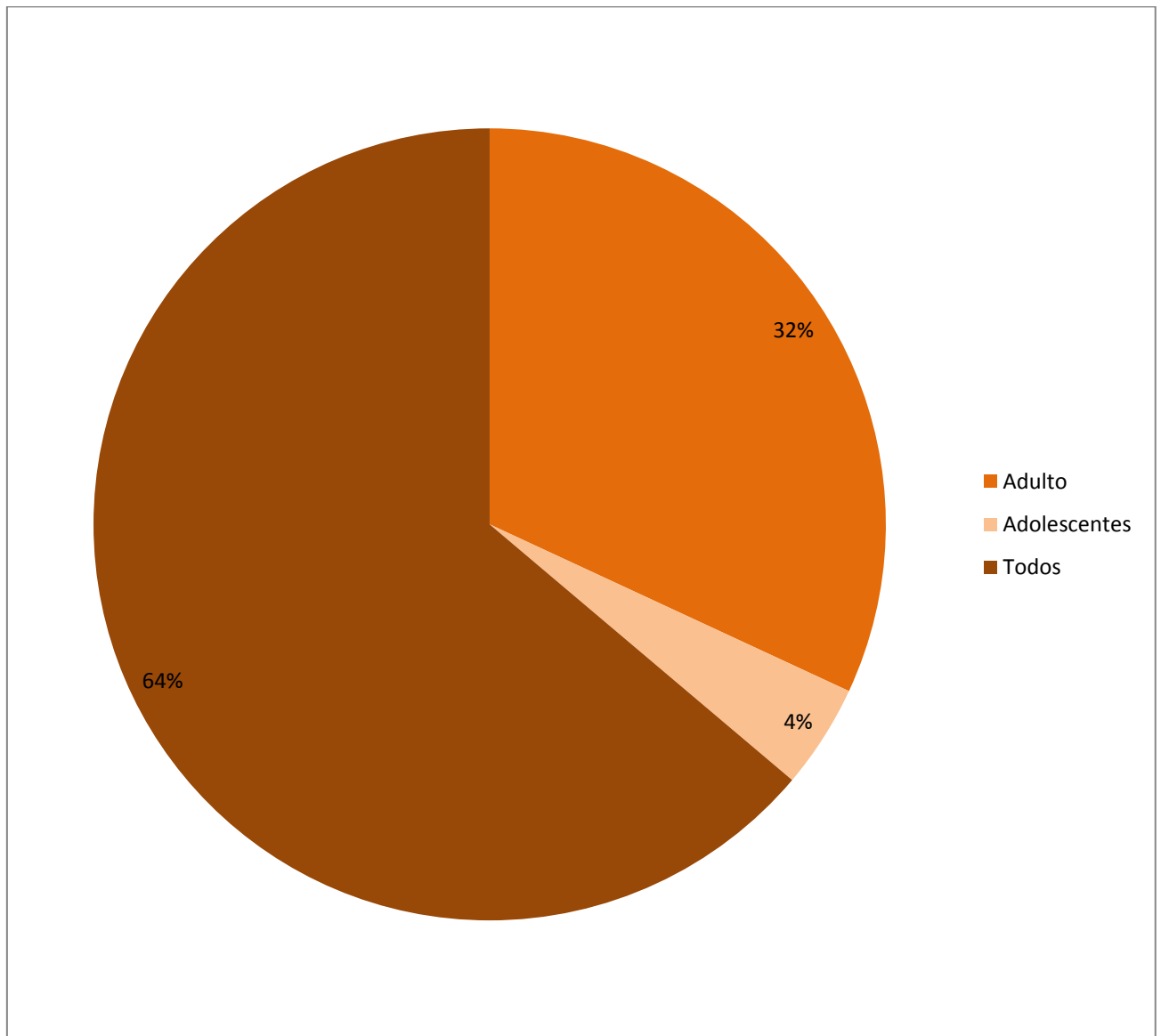


Fuente: Elaboración propia a partir de datos estadísticos

Grafico N°5: PORCENTAJE TOTAL DE HOGARES QUE CONSUMEN CARNE DE CONEJO EN CAPITAL DE LA RIOJA Y DEPARTAMENTO SANAGASTA

El grafico muestra que el 35.07% (n=134) de los hogares encuestados consumen carne de conejo, el 64.92% restando no la consumen.

DISTRIBUCIÓN DE CONSUMO DE CARNE DE CONEJO SEGÚN GRUPO BIOLÓGICO EN LA CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA

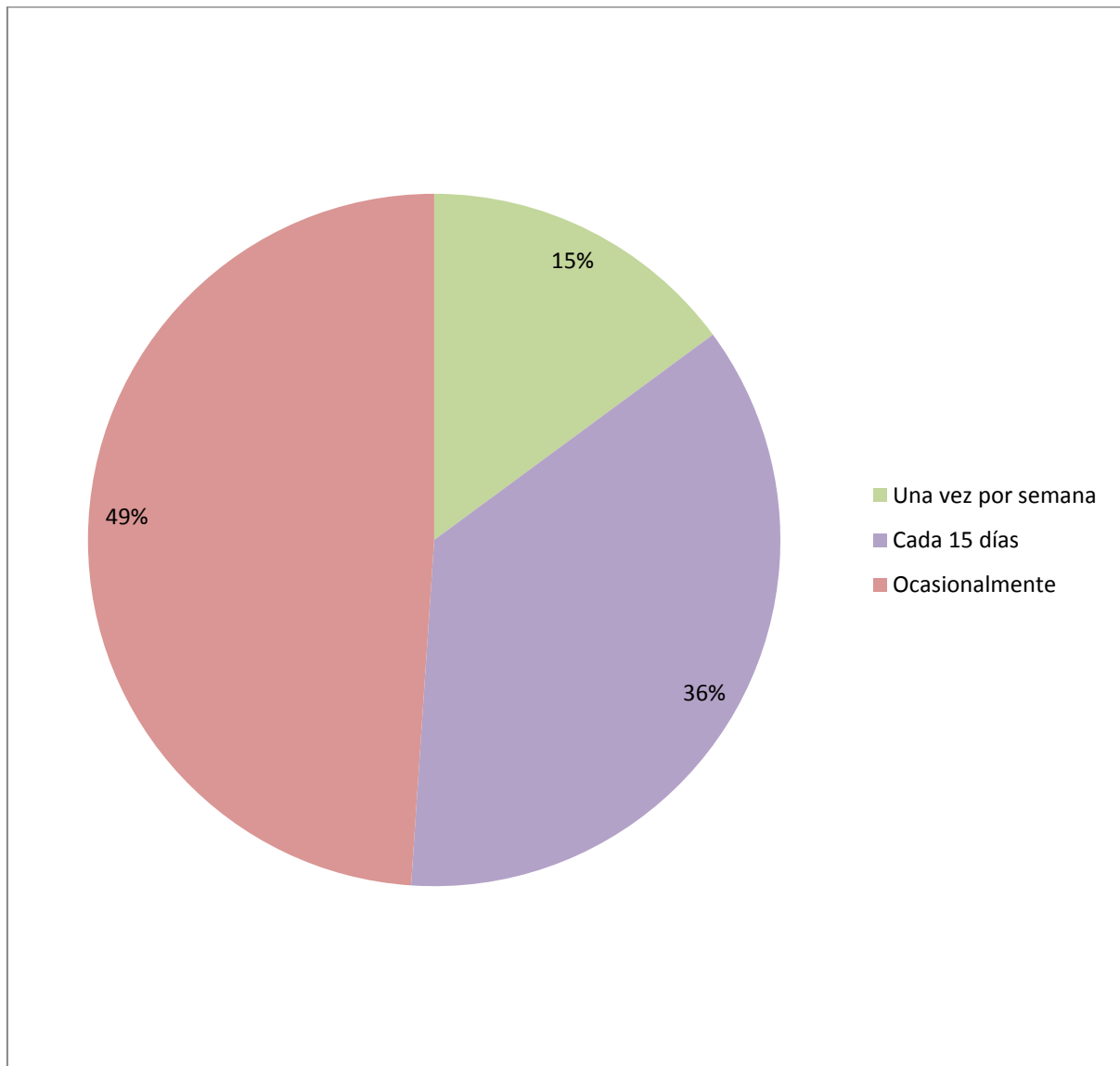


Fuente: Elaboración propia a partir de datos estadísticos

Grafico N°6: DITRIBUCIÓN DE CONSUMO DE CARNE DE CONEJO SEGÚN GRUPO BIOLÓGICO EN LA CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGATA

En el siguiente gráfico puede observarse que el 64% (n=47) está formado por un consumo del grupo familiar, mientras que en un 32% solo la consumen adultos y en un 4% solo la consumen los adolescentes. En niños y ancianos se obtuvo un 0% debido a que en los hogares encuestados no había un consumo exclusivo de carne de conejo en estos dos últimos grupos biológicos mencionados.

PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN, FRECUENCIA EN EL CONSUMO DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

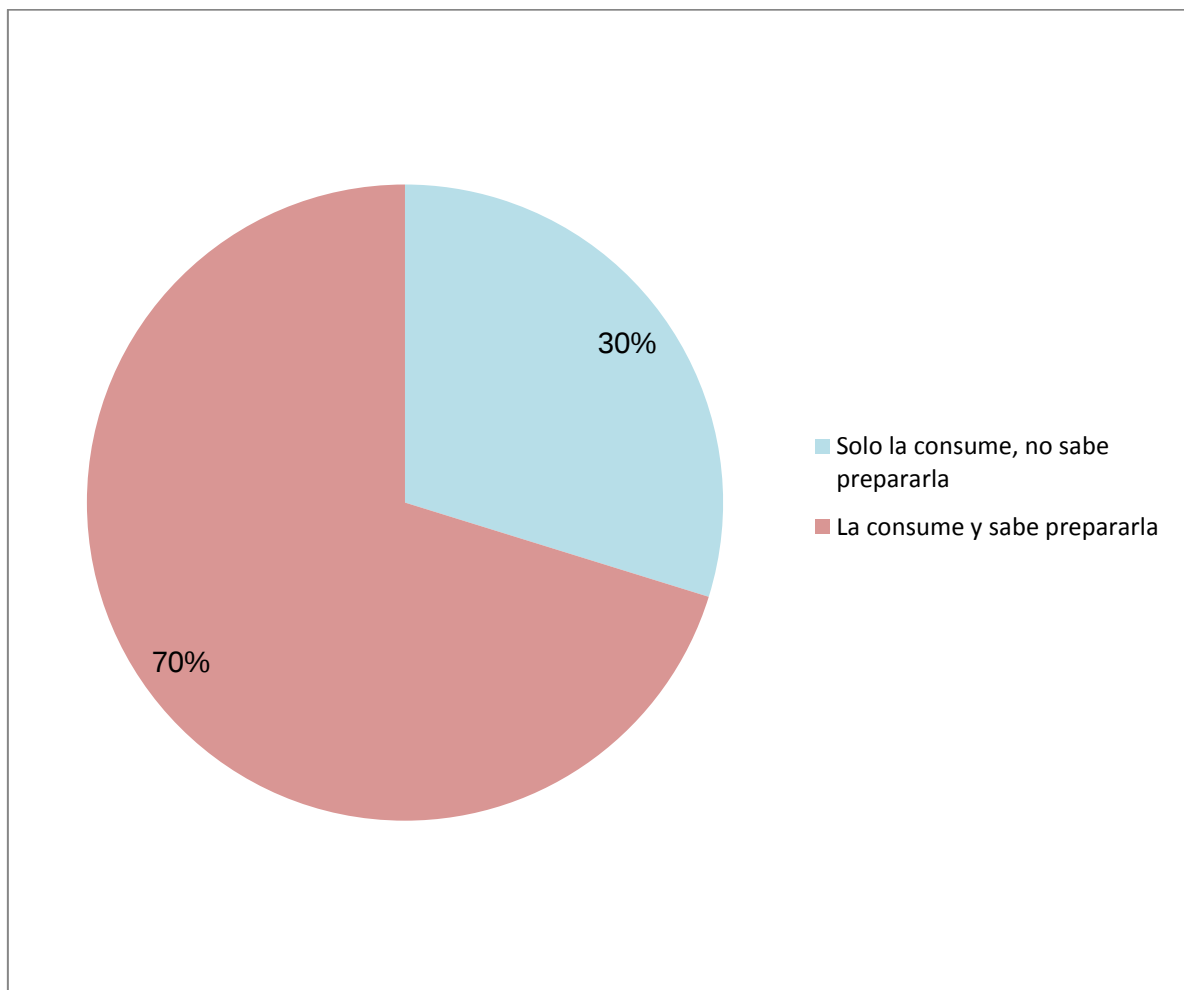


Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos

Grafico N°7: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN, FRECUENCIA EN EL CONSUMO DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

El grafico muestra que el consumo semanal es el 15%, mientras que el consumo quincenal un 36% y el porcentaje más elevado 49% corresponde al consumo ocasional de la carne de conejo.

PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN EL CONOCIMIENTO EN LA PREPARACIÓN DE CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

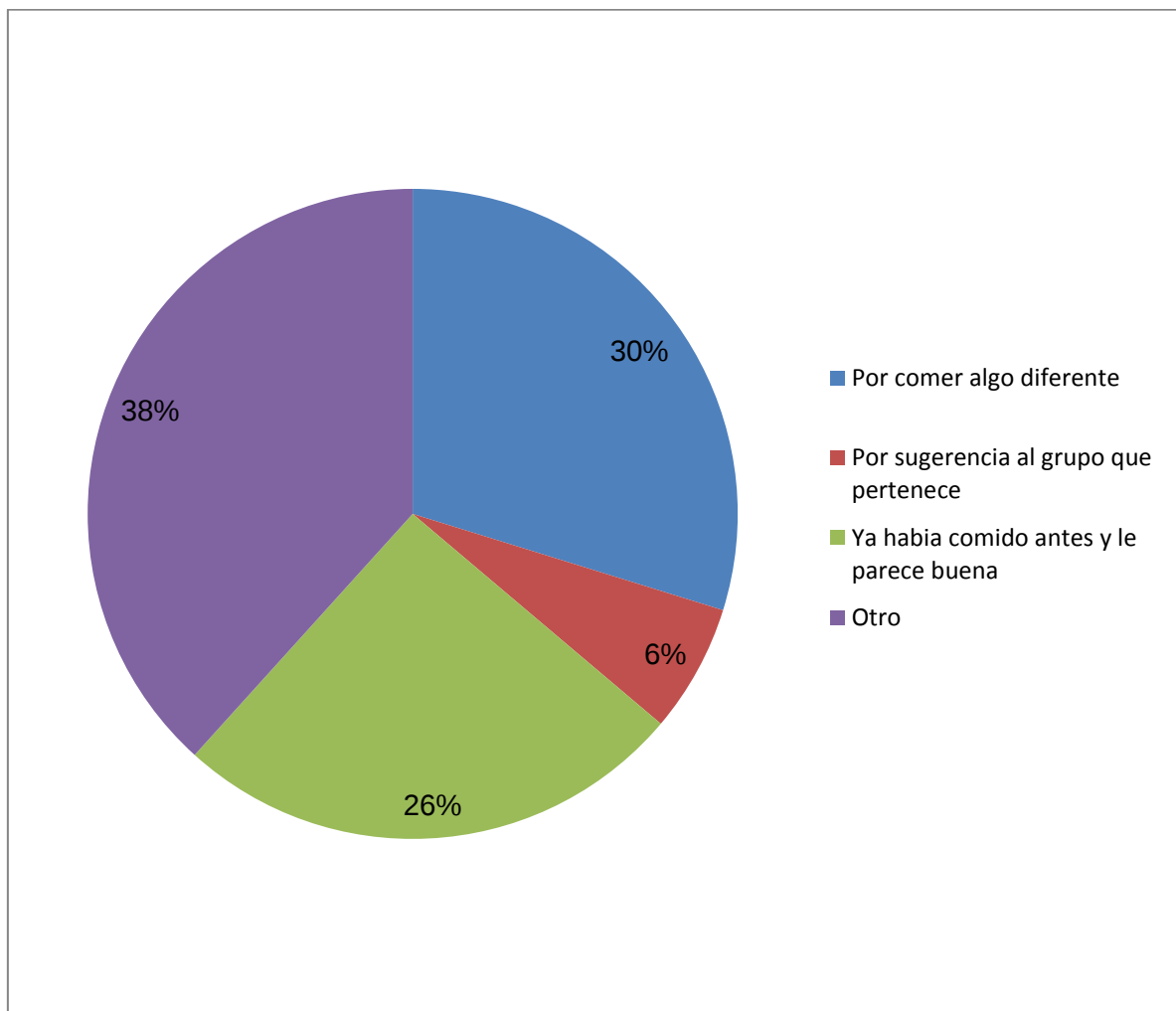


Fuente: Elaboración propia sobre los datos obtenidos

Grafico N°8: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN EL CONOCIMIENTO EN LA PREPARACIÓN DE CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

En el grafico puede observarse que el 70% de los hogares que consumen carne de conejo tiene conocimiento en la preparación del mismo, mientras que el 30% restante de las personas que consumen esta carne no saben prepararla.

PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN RAZÓN POR LA CUÁL ELIGEN CONSUMIR CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

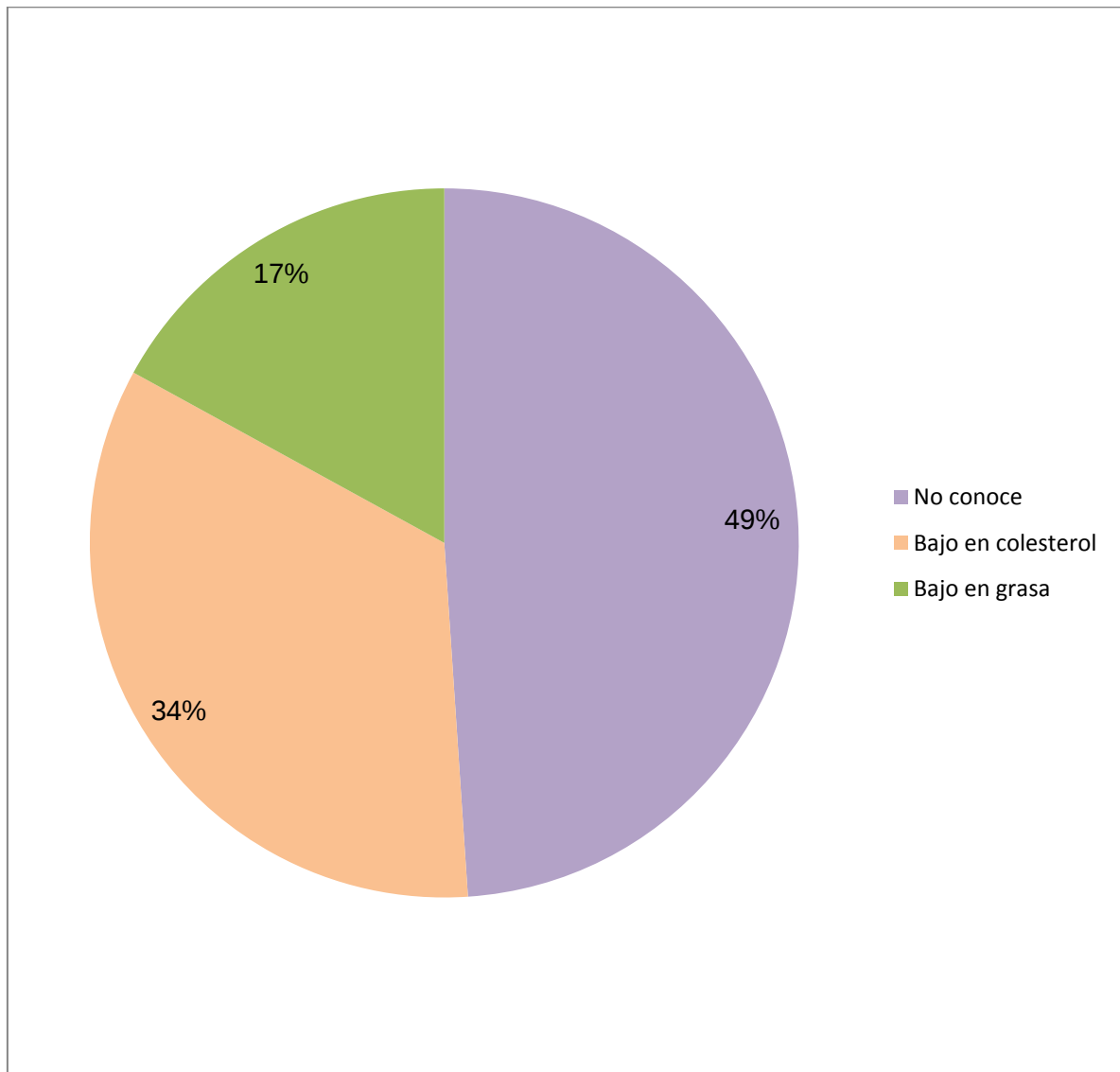


Fuente: Elaboración propia a partir de los datos obtenidos

Grafico N°9: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN RAZÓN POR LA CUÁL ELIGEN CONSUMIR CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Puede observarse que la razón por la cual los hogares eligen comer carne de conejo es por la opción "Otro" en un 38%, la causa es por: Enfermedad, obsequio, sugerencia profesional y por criarlos. Un 26% de los hogares la consume porque le parece una carne saludable, un 30% por comer algo diferente y por ultimo un 6% por sugerencia del grupo al que pertenece.

PORCENTAJE DE HOGARES QUE CONOCEN LO BENEFICIOS DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

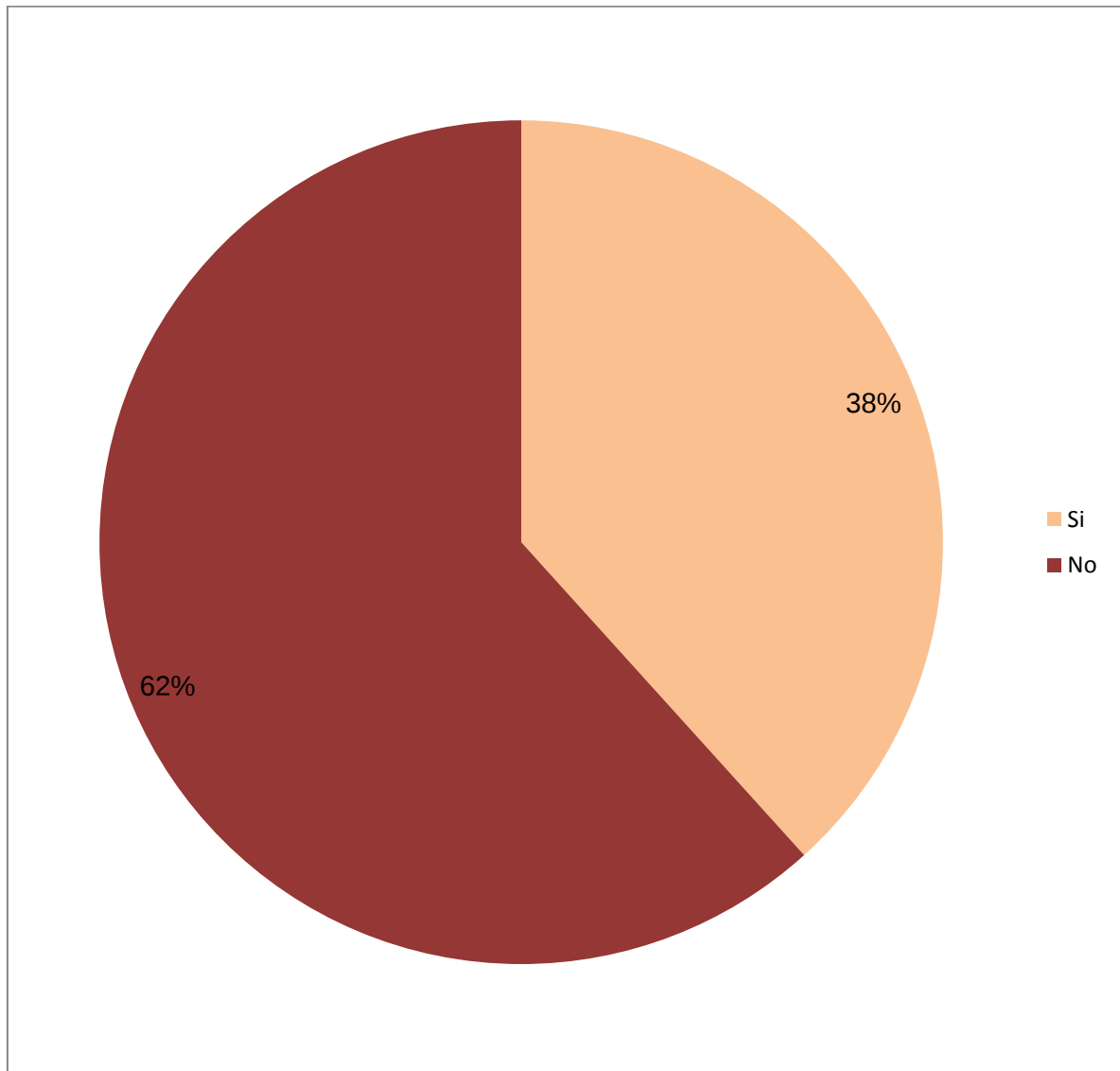


Fuente: Elaboración propia a partir de los datos obtenidos.

Grafico N°10: PORCENTAJE DE HOGARES QUE CONOCEN LO BENEFICIOS DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

En el siguiente grafico se puede observar que sólo el 51% de las personas conocen los beneficios de la carne de conejo. Los beneficios conocidos son bajo nivel en colesterol 34% y bajo nivel en grasas 17%.

PORCENTAJE HOGARES SEGÚN RECOMENDACIÓN PROFESIONAL EN EL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA

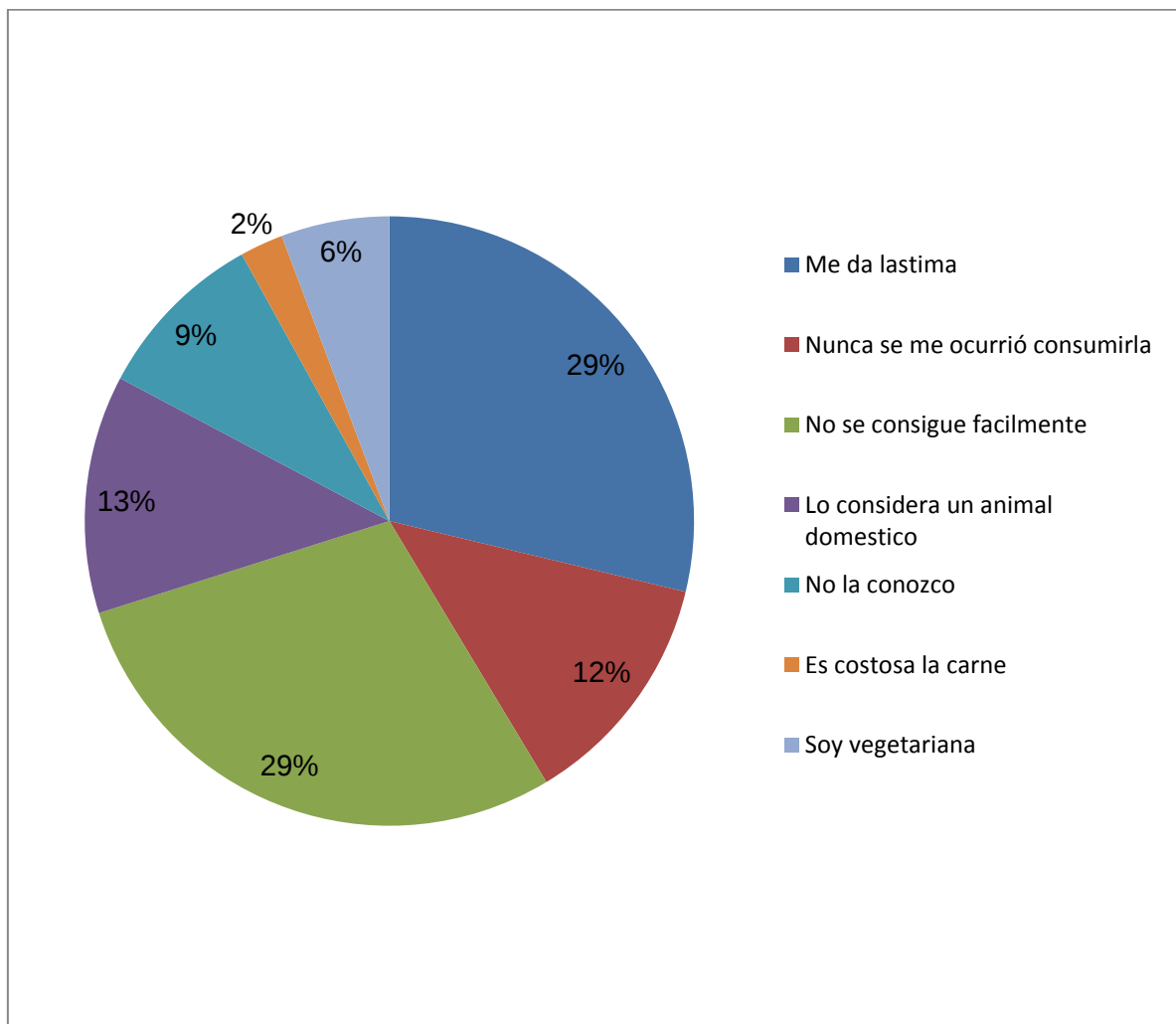


Fuente: Elaboración propia a partir de los datos obtenidos

Grafico N°11: PORCENTAJE HOGARES SEGÚN RECOMENDACIÓN PROFESIONAL EN EL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGATA

El grafico muestra que solo el 38% del consumo en hogares es por recomendación profesional y el 62% restante la consumen sin ser recomendada por profesionales en salud.

PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN RAZONES POR LA CUÁL NO ELIGE LA CARNE DE CONEJO PARA SU CONSUMO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA

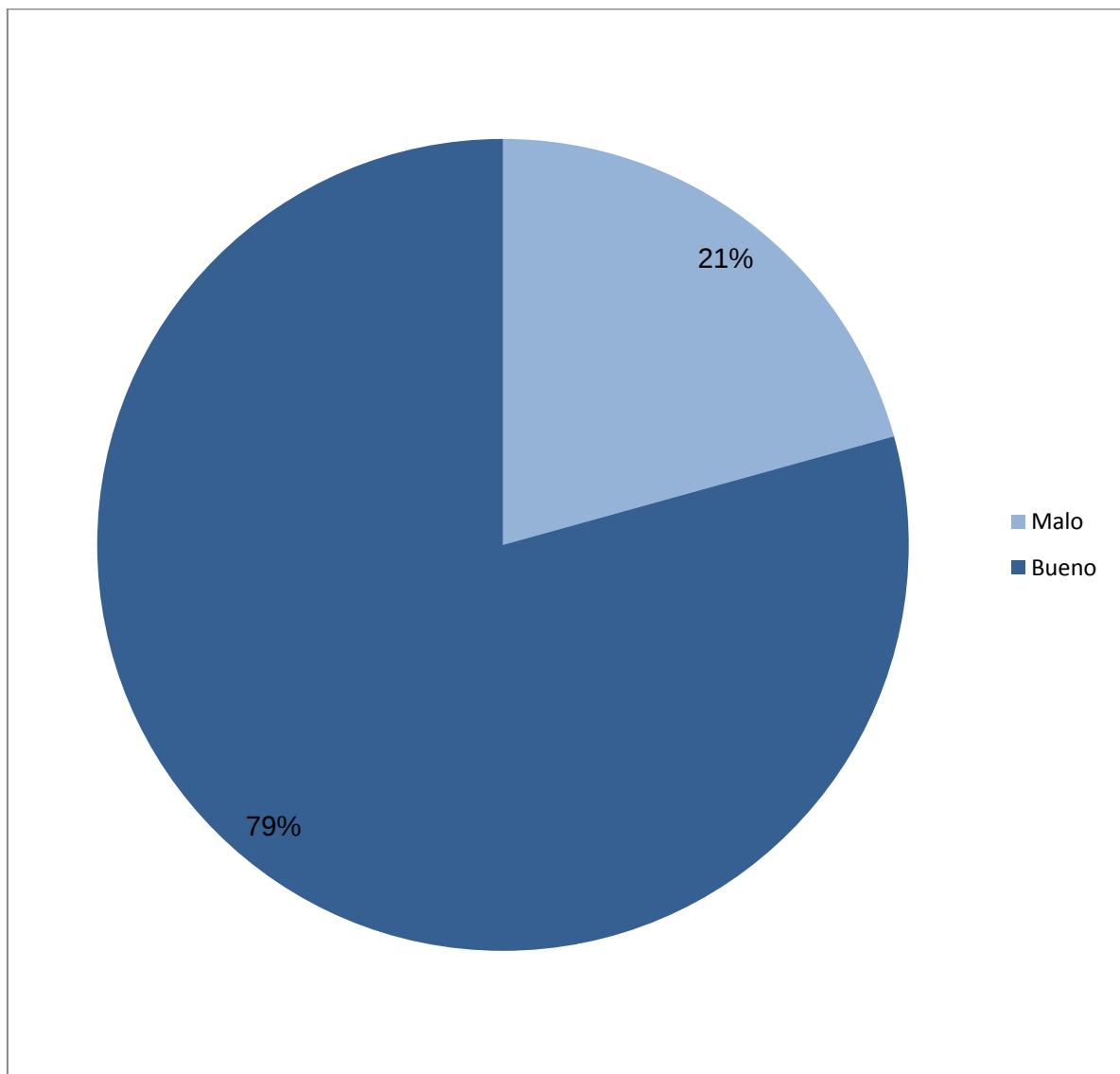


Fuente: Elaboración propia a partir de los datos obtenidos

Grafico N°12: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN RAZONES POR LA CUÁL NO ELIGE LA CARNE DE CONEJO PARA SU CONSUMO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA

El grafico muestra que la razón por la cual no eligen consumir carne de conejo es porque le da lástima consumirlos en un 29%, un 29% porque no lo consigue fácilmente, un 12% nunca se le ocurrió consumirla, un 13% lo considera al conejo como un animal doméstico, un 9% no conoce la carne por eso elige no consumirla, un 6% no la consume por ser vegetariana y por ultimo un 2% de las personas no la consumen porque la consideran una carne costosa.

PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN LA CREENCIA EN EL SABOR DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA

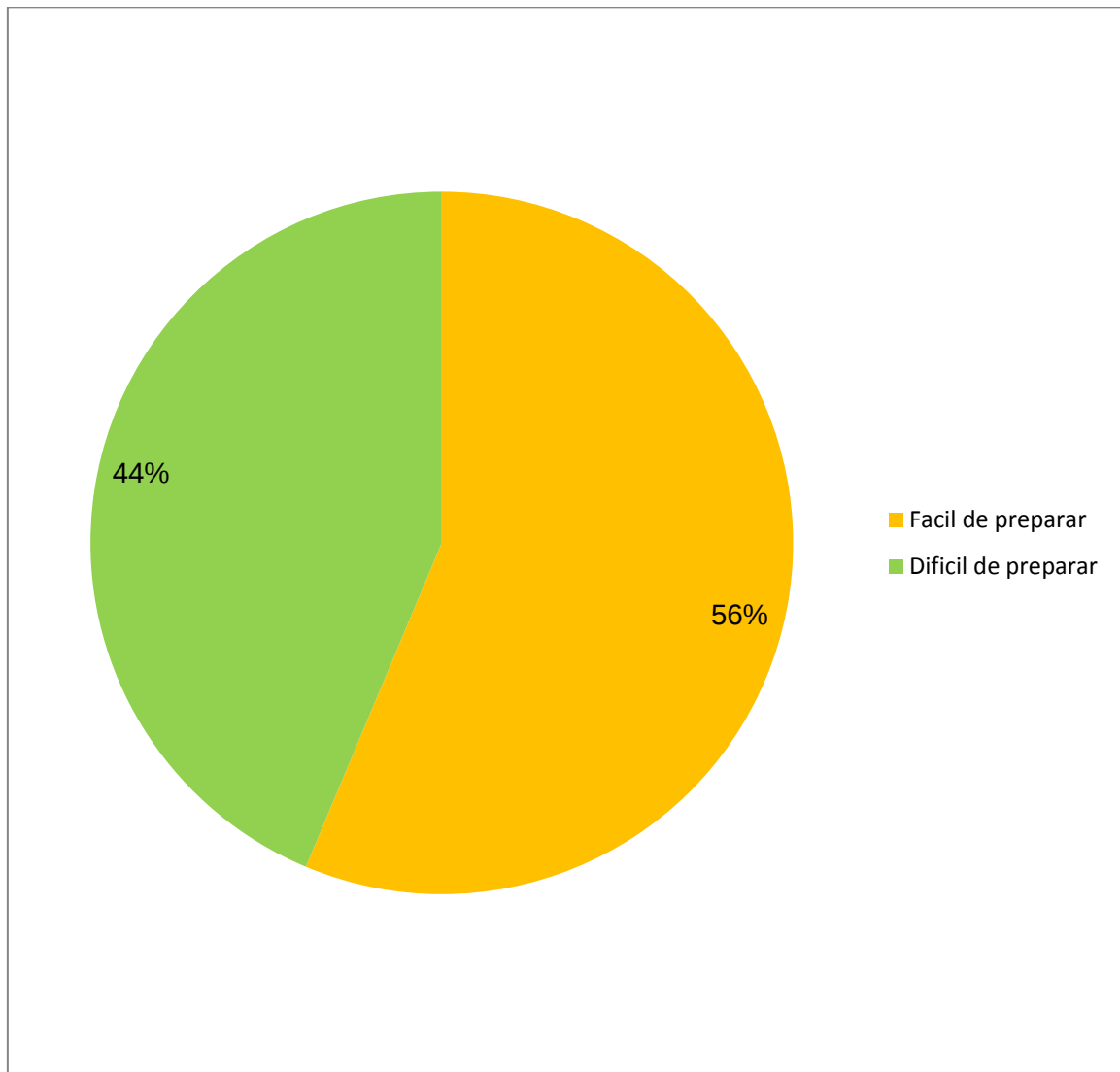


Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos

Gráfico N°13: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN LA CREENCIA EN EL SABOR DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA

En la representación gráfica puede observarse que, el 21% de los hogares encuestados que no consume carne de conejo ($n= 87$) piensa que debe ser de mal sabor, mientras que el 79% restante piensa que es una carne de buen sabor.

PORCENTAJE DE HOGARES SGÚN CREENCIA SOBRE LA PREPARACION DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

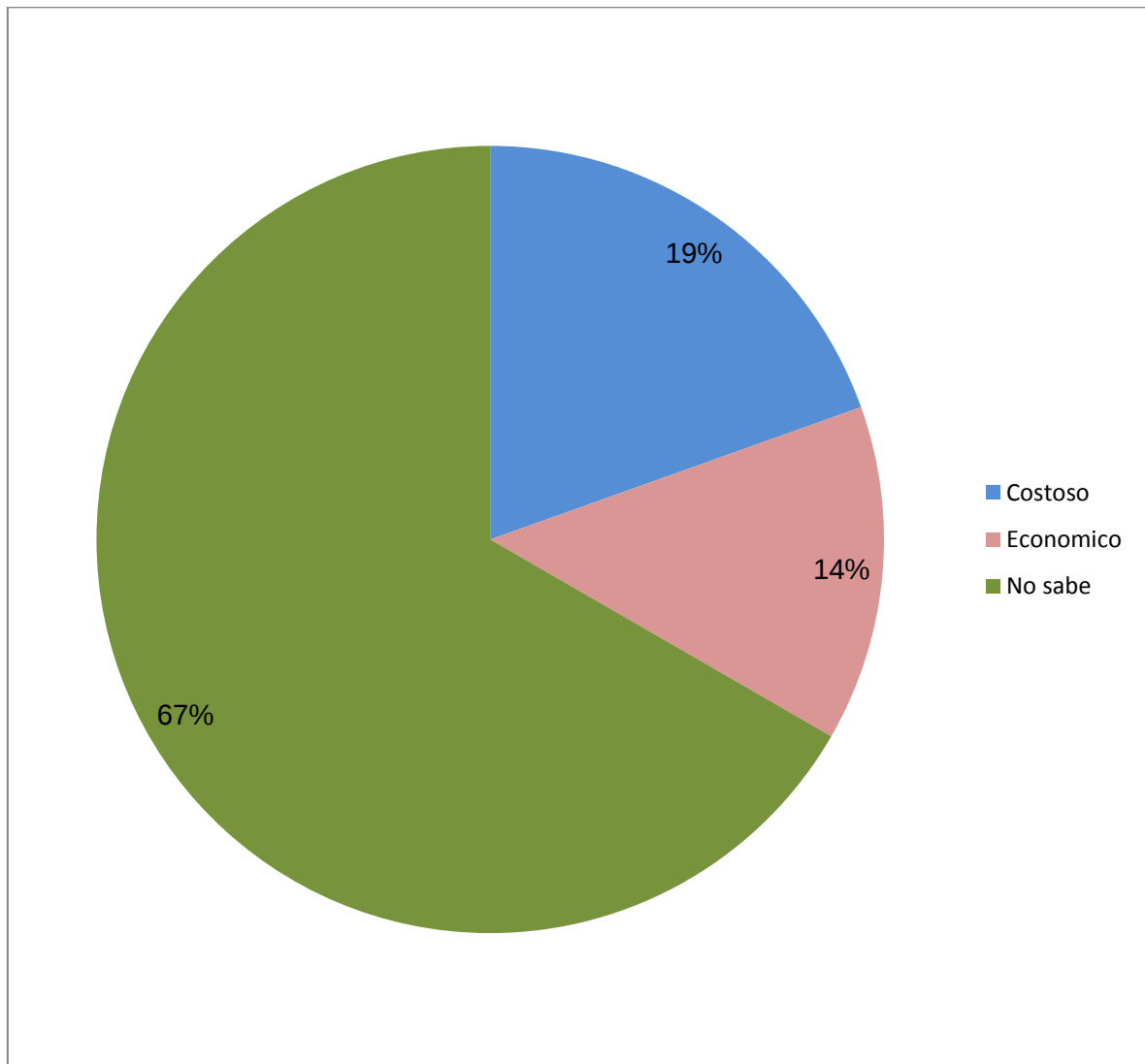


Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos

Grafico N°14: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN CREENCIA SOBRE LA PREPARACION DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Se puede observar que el 56% piensa que es de fácil preparación, mientras que, el 44% piensa que es de difícil preparación.

PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN LA CREENCIA SOBRE EL PRECIO DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA

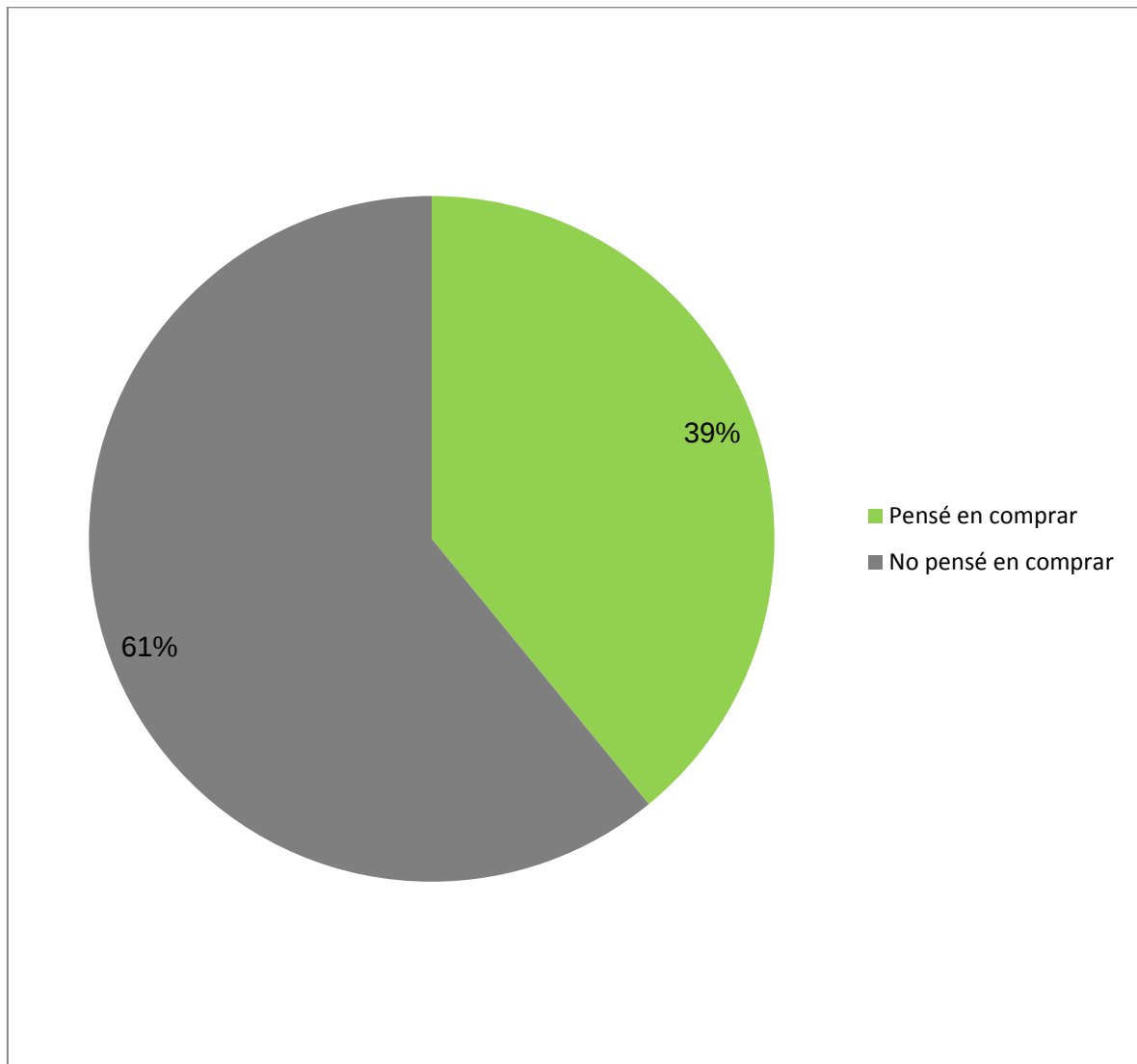


Fuente: Elaboración propia de la carne de conejo

Grafico N°15: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN LA CREENCIA SOBRE EL PRECIO DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA

El grafico muestra que el 67% de los hogares encuestados que no consumen carne de conejo no saben acerca del precio de dicha carne, mientras que el 19% piensa que es una carne costosa y el 14% piensa que es una carne económica.

PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN EL PENSAMIENTO DE COMPRA DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

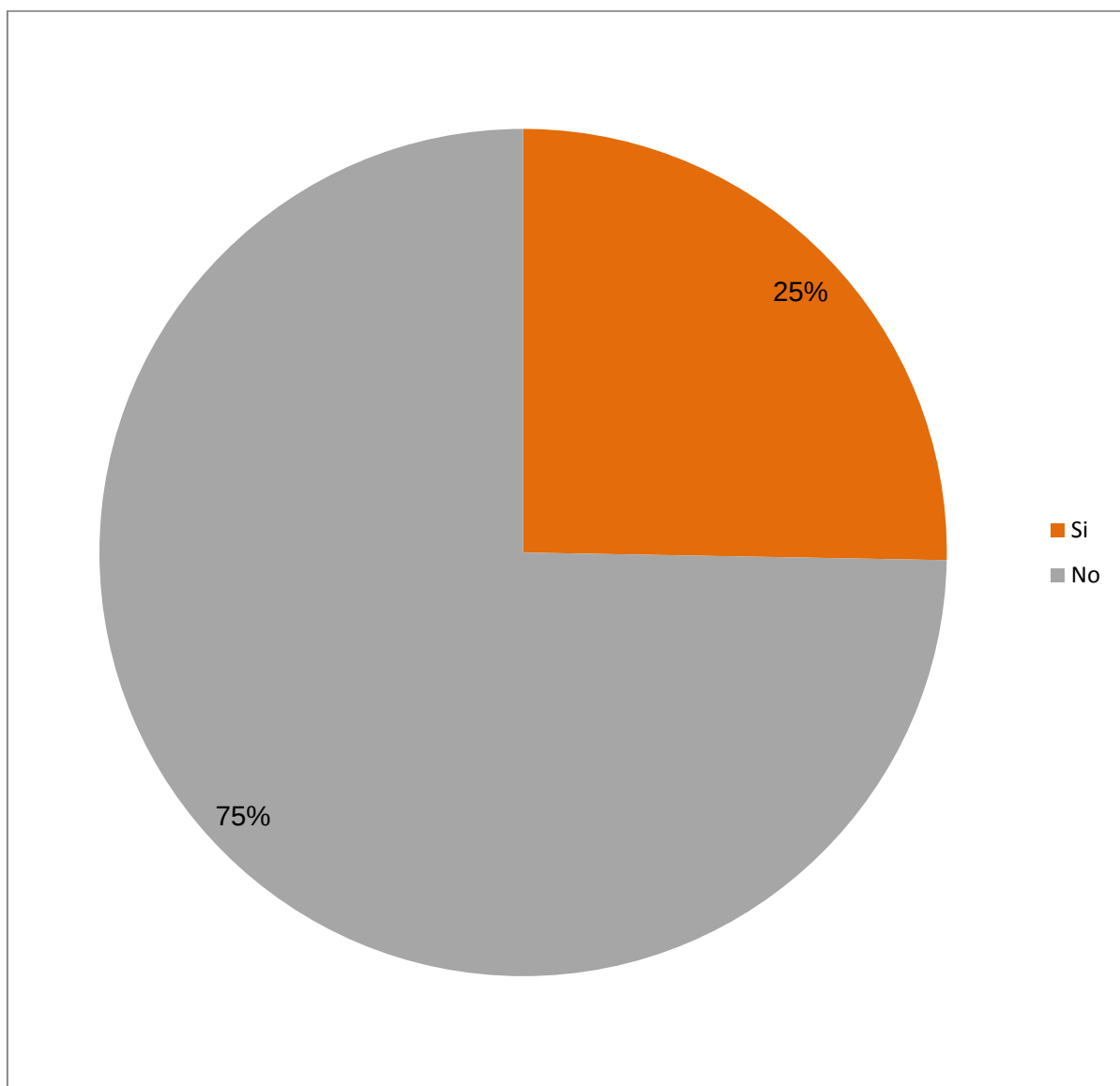


Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos.

Grafico N°16: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN EL PENSAMIENTO DE COMPRA DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

La representación gráfica muestra que el 61% de hogares que no consume carne de conejo nunca pensó en comprarla para consumirla, solo el 39% pensó en comprar dicha carne para el consumo familiar.

PORCENTAJE DE HOGARES QUE CONOCEN BENEFICIOS DE LA CARNE DE CONEJO SIN CONSUMIRLA EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.



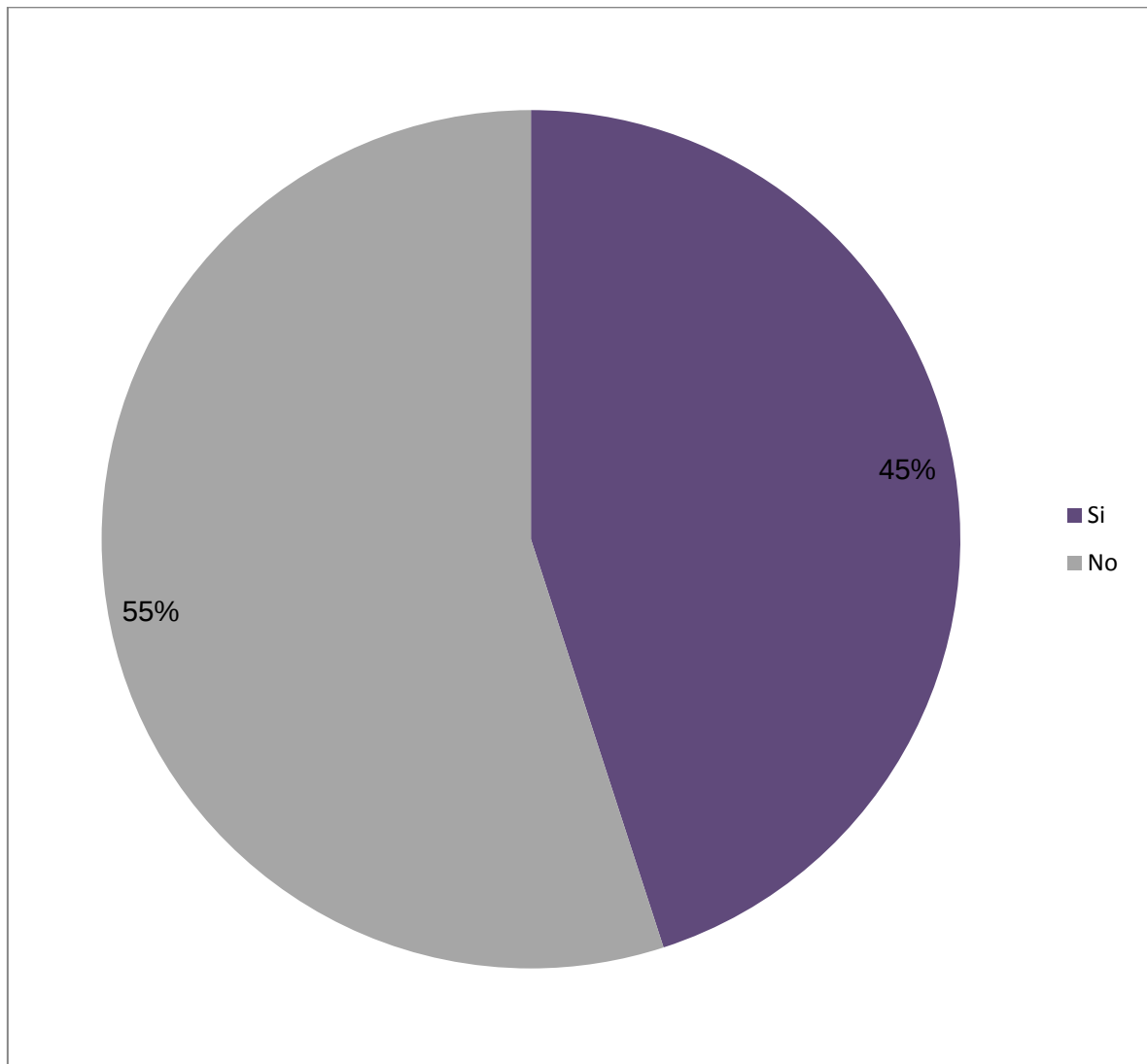
Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos.

Grafico N°17: PORCENTAJE DE HOGARES QUE CONOCEN BENEFICIOS DE LA CARNE DE CONEJO SIN CONSUMIRLA EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Se observa que el 75% de hogares que no consume conejo no conocen sus beneficios, mientras que el 25% conocen sus beneficios sin consumir carne de conejo.

Profesionales

PORCENTAJE DE PROFESIONALES DE LA SALUD SEGÚN CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN LA CIUDAD DE LA RIOJA.

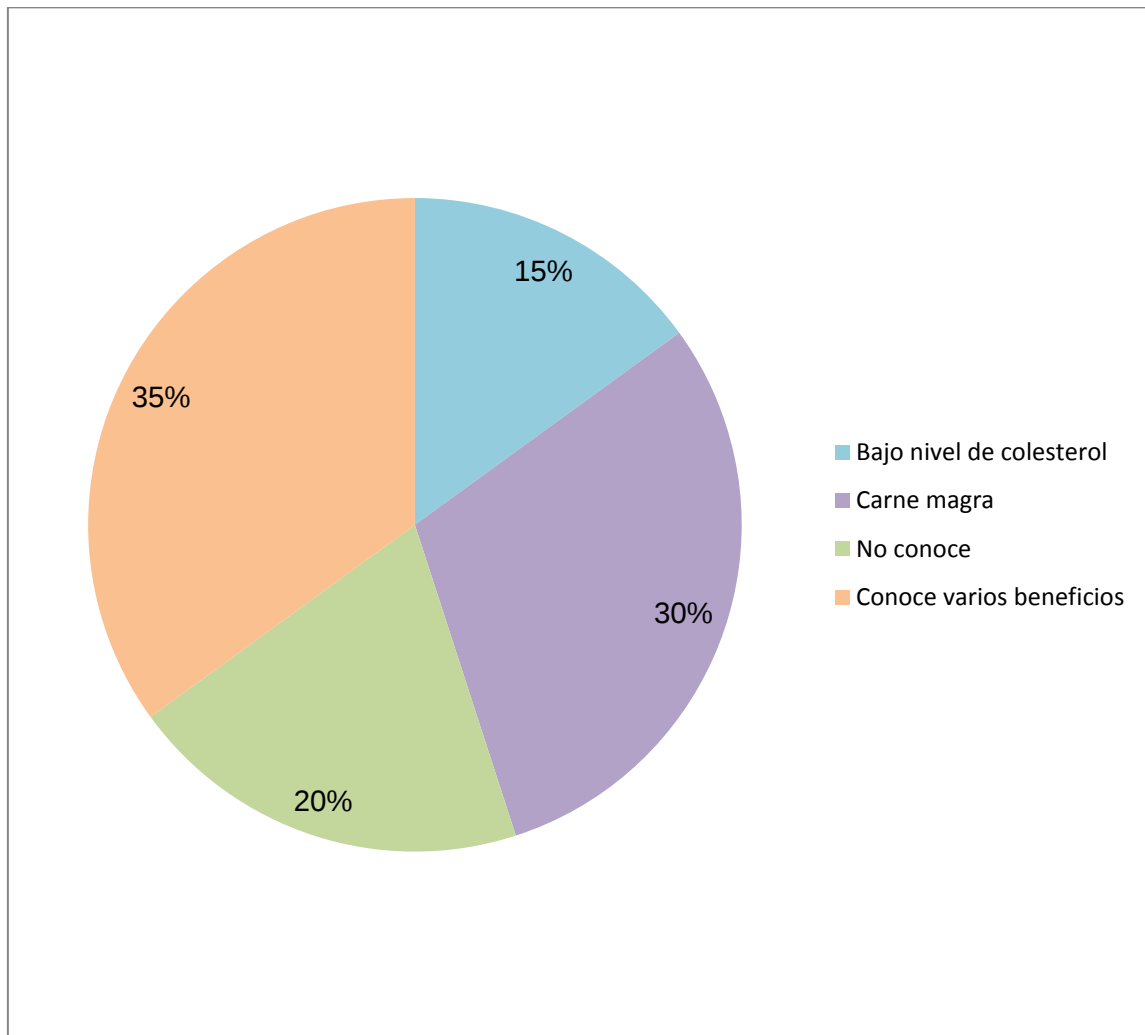


Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos.

Grafico N°18: PORCENTAJE DE PROFESIONALES DE LA SALUD SEGÚN CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN LA CIUDAD DE LA RIOJA.

La representación gráfica muestra que el 45% de los profesiones de la salud encuestados consumen carne de conejo, mientras que el 55% no la consume.

PORCENTAJE DE PROFESIONALES EN SALUD SEGÚN BENEFICIOS CONOCIDOS DE LA CARNE DE CONEJO EN LA RIOJA.

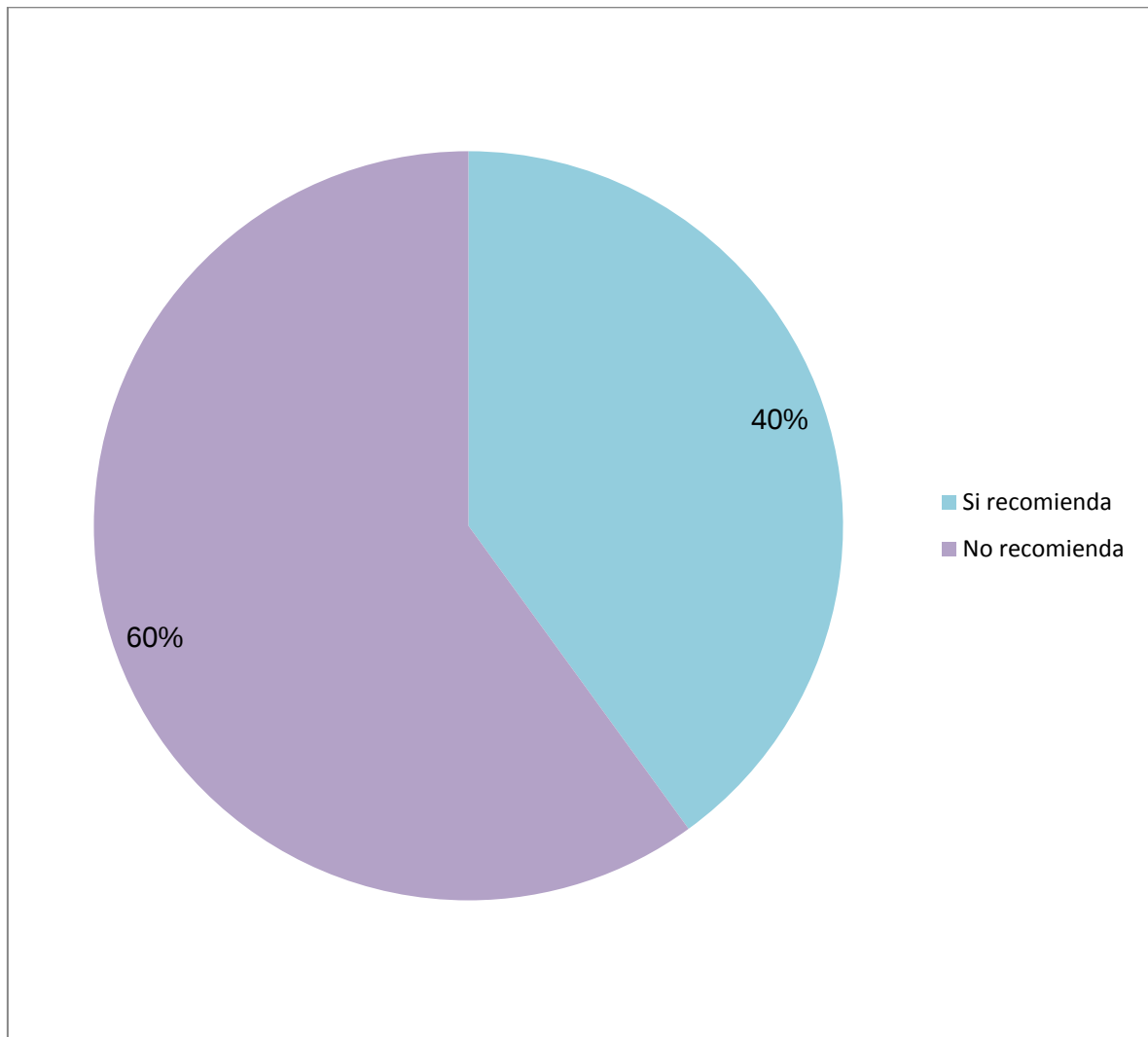


Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos.

Grafico N°19: PORCENTAJE DE PROFESIONALES EN SALUD SEGÚN BENEFICIOS CONOCIDOS DE LA CARNE DE CONEJO EN LA RIOJA.

El gráfico muestra que el 80% de los profesionales de la salud conoce los beneficios de la carne de conejo. Un 35% conoce varios beneficios (más de 3), un 30% sabe que es una carne magra y un 15% conoce que es una carne con bajo contenido en colesterol. Solo un 20% de los profesionales de la salud no conocen sus beneficios.

PORCENTAJE DE PROFESIONALES EN SALUD QUE RECOMIENDAN CONSUMIR CARNE DE CONEJO EN LA RIOJA.



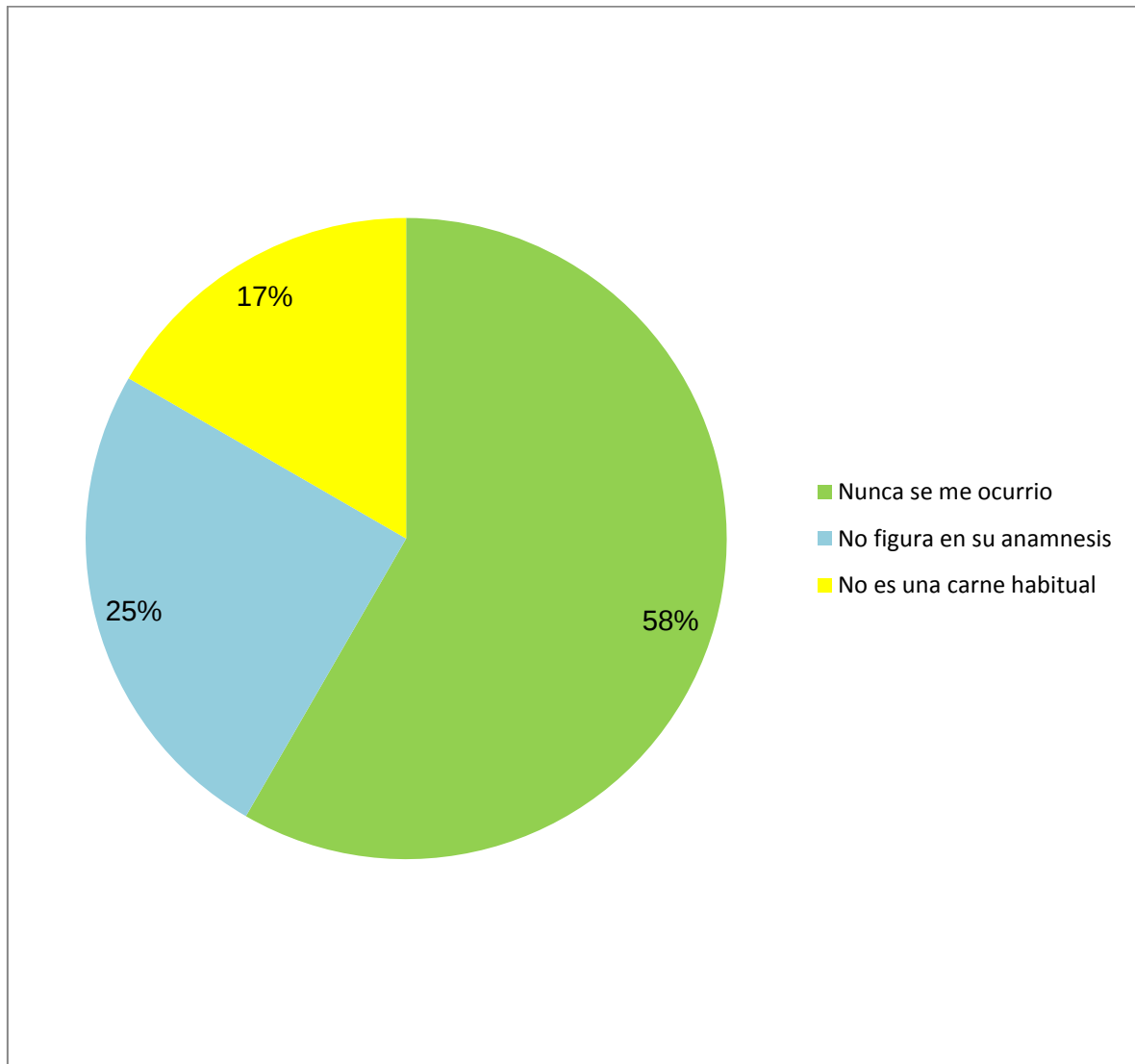
Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos.

Grafico N°20: PORCENTAJE DE PROFESIONALES EN SALUD QUE RECOMIENDAN CONSUMIR CARNE DE CONEJO EN LA RIOJA.

El grafico muestra que solo el 40% de los profesionales recomienda carne de conejo a sus pacientes en diversas patologías cómo diabetes, enfermedad renal, hipercolesterolemia, obesidad, sobrepeso y en gente que la consume y le gusta.

El 60% de profesionales en salud no recomienda su consumo.

PORCENTAJE DE CASOS EN EL QUE LO PROFESIONALES EN SALUD NO ELIGEN RECOMENDAR LA CARNE DE CONEJO PARA SU CONSUMO EN LA RIOJA

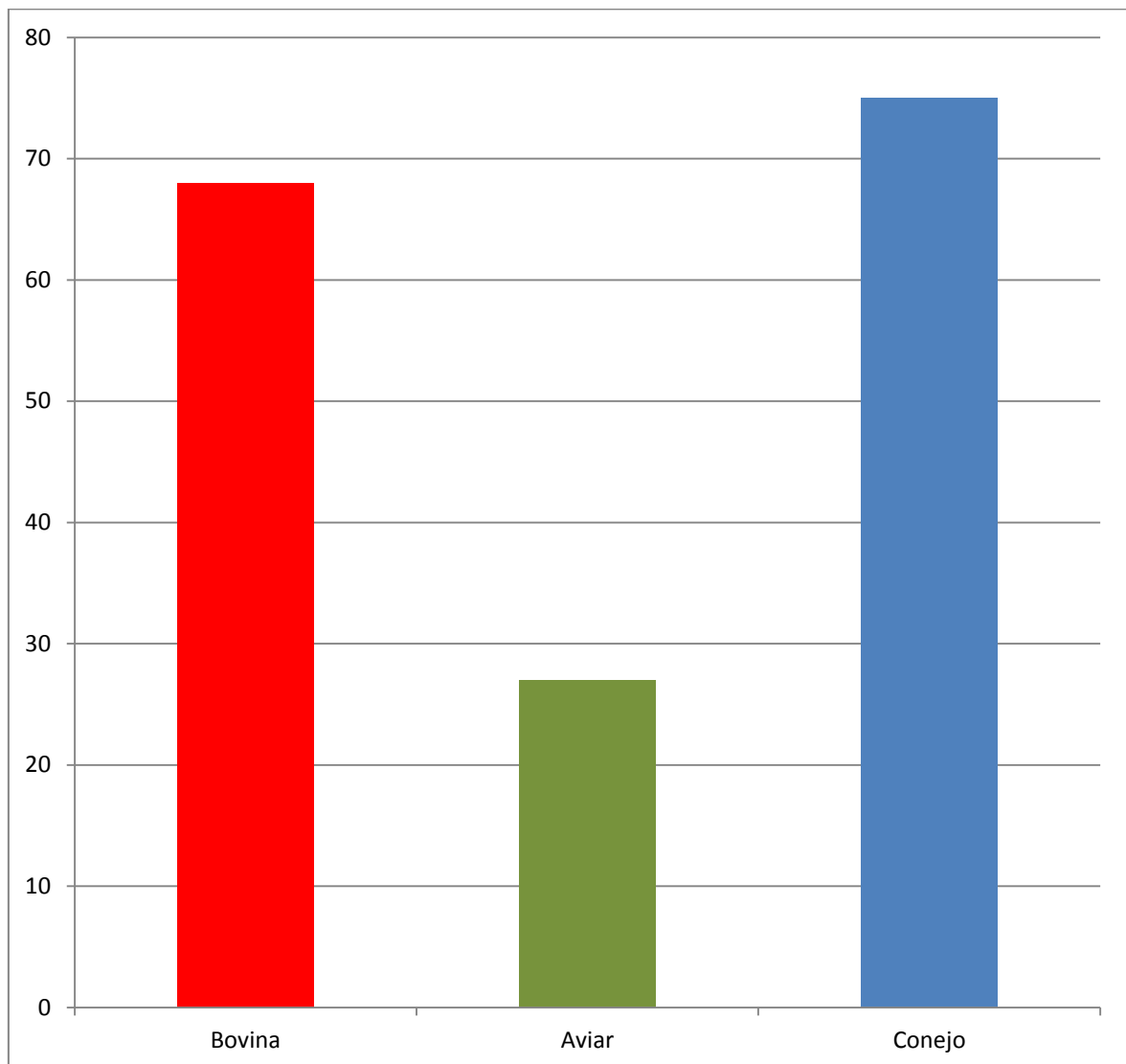


Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos.

Grafico N°21: PORCENTAJE DE CASOS EN EL QUE LO PROFESIONALES EN SALUD NO ELIGEN RECOMENDAR LA CARNE DE CONEJO PARA SU CONSUMO EN LA RIOJA

Puede observarse en la representación gráfica que, un 58% no lo hace porque no se le ocurrió nunca tenerla en cuenta en su plan alimentario, un 25% porque no figuraba en la anamnesis del paciente y un 17% no la recomienda debido a que no es una comida habitual en las personas.

DISTRIBUCION DE CARNES SEGÚN PRECIO POR KILO EN LA RIOJA CAPITAL

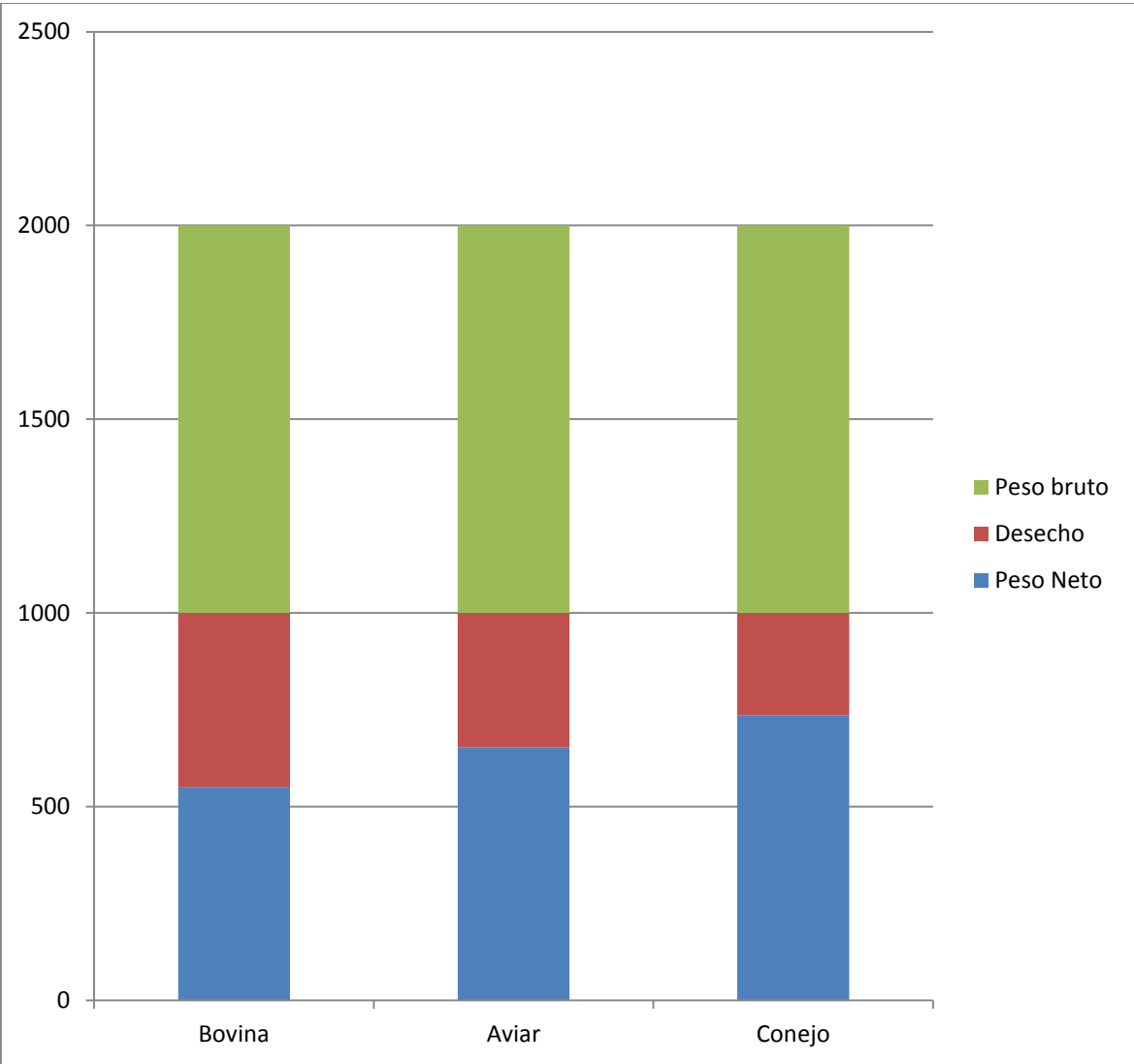


Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos

Grafico N°22: DISTRIBUCION DE CARNES SEGÚN PRECIO POR KILO EN LA RIOJA

Puede observarse en la representación gráfica que la carne de conejo es la más costosa \$75, seguida por la bovina \$68 y por último se encuentra la carne aviar como la más económica \$27.

DISTRIBUCION DE CARNES SEGÚN PESO EN LA RIOJA CAPITAL



Fuente: Elaboración propia a partir de datos obtenidos

Grafico N°23: DISTRIBUCION DE CARNES SEGÚN PESO EN LA RIOJA CAPITAL

Puede observarse en la gráfica que se utilizó un peso de 1 kilo por cada tipo de carnes. La carne de conejo es más aprovechable debido a que 736 gramos son comestibles y solo tiene 264 gramos de desecho, la carne aviar tiene un peso neto de 653 gramos y un desecho de 347 gramos y la carne bovina tiene un peso neto de 550 y un desecho de 450 gramos.

CONCLUSION



Al finalizar el presente trabajo de investigación cuyo objetivo fue estimar el consumo de la carne de conejo en la Capital de La Rioja y Departamento Sanagasta, se arribó a las siguientes conclusiones:

El tipo de carne que más se consume son las carnes rojas y blancas con un 82.08% (n=134).

El consumo total de carne de conejo en la Capital de La Rioja y en Departamento Sanagasta fue un 35.07% (n=154).

La frecuencia de su consumo es ocasional 49% (n= 47) debido a que no es una carne convencional, el 70% de los hogares que consumen conejo conoce preparaciones del mismo. La razón por la que los hogares eligen consumir carne de conejo es debido a alguna patología, obsequio, por sugerencia profesional o debida a que los crían y consumen. El 49% de los hogares encuestados que consumen la carne no conocen sus beneficios nutricionales, solo se conoce en porcentajes menores que es una carne con niveles bajos en colesterol y grasa. El 38% de los hogares encuestado que consumen la carne, lo hacen por recomendación profesional, el 62% restante la consumen sin ser preferentemente recomendada.

La razón por la cual los hogares, no elige consumir dicha carne es porque no es fácil de conseguir (29%) y porque les da lástima consumir la carne (29%). Con respecto a la creencia sobre el sabor de la carne el 79% (n= 87) de los hogares encuestados que no consume, creen que tiene buen sabor. Teniendo en cuenta la creencia en el precio del mismo el 67% desconoce el precio y el 61% de los encuestados nunca se le ocurrió comprar conejo para un menú familiar. Por último el 75% de los encuestados que no consumen dicha carne no conoce sus beneficios nutricionales.

Teniendo en cuenta los profesionales de salud encuestados (n=20), solo el 45% de los mismos consume carne de conejo.

El 80% de los profesionales conoce beneficios nutricionales de la carne de conejo, solo el 20% los desconoce. El 40% recomienda consumirla en casos de diversas patologías como hipercolesterolemia, insuficiencia renal y enfermedades cardiacas. Los motivos por el cual no la recomiendan son debido a que nunca se le ocurrió tenerla en cuenta en un plan alimentario (58%).

Teniendo en cuenta el precio por Kilogramo de peso, la carne de conejo es la más costosa con un valor de \$75 y la aviar la más económica con un precio de \$27.

La carne conejo es la más rendidora teniendo solo 264 gramos de desecho a

diferencia de la bovina que tiene 450 gramos y aviar 347 gramos de desecho respectivamente.

Se concluye que su consumo es bajo debido al desconocimiento de sus propiedades nutricionales. Habría que realizar educación nutricional teniendo en cuenta sus beneficios para la salud, tanto para una alimentación adecuada y/o saludable o para diversas patologías.

PROPUESTAS



Teniendo en cuenta que el consumo de carne de conejo es bajo en la Capital de La Rioja y Departamento Sanagasta, se sugiere:

- Que Licenciados en Nutrición realicen promoción y difusión de sus beneficios nutricionales, debido a que es una carne que puede recomendarse a personas con exceso de peso y en diferentes patologías, tales como: diabetes, dislipemias, hipercolesterolemia, enfermedades cardíacas, hipertensión, entre otras.
- Realizar talleres de cocina donde se enseñe diferentes tipos de preparaciones.
- Difundir su consumo para que sea más accesible conseguirla, debido a que no en todas las carnicerías venden carne de conejo.
- Realizar en años posteriores un nuevo estudio que evalúe la aceptabilidad en distintos grupos biológicos.

ANEXOS



ANEXO 1

MODELO DE ENCUESTA ALIMENTARIA

ENCUESTA SOBRE CONSUMIDOR Y NO CONSUMIDOR DE CARNE DE CONEJO EN LA PROVINCIA DE LA RIOJA

Encuesta n°:

1- ¿Consume usted carnes?

a) Rojas

b) Blancas

c) Rojas y blancas

d) Ninguna. (en caso de contestar c terminar la encuesta)

2- ¿Qué tipos de carnes rojas consume?

3- ¿Qué tipo de carnes blancas consume?

4- ¿Cómo prepara usted la carne?

5- ¿Ha consumido usted carne de conejo?

a) Si

b) No

6- ¿Qué integrantes de la familia consumen carne de conejo?

a) Adultos

b) Niños

- c) Adolescentes
- d) Ancianos
- e) Todos

7- ¿Cada cuánto usted consume carne de conejo?

- a) A diario
- b) Una vez por semana
- c) Cada quince día
- d) Ocasionalmente

8- ¿Sabe usted preparar la carne de conejo o solamente la ha consumido pero no sabe cómo se prepara?

- a) Solo la consume, no sabe cómo prepararla
- b) La consume y sabe prepararla

9- ¿Cuál es la razón más importante por la cual usted elige comer carne de conejo?

- a) Por comer algo diferente
- b) Por sugerencia del grupo al que pertenece
- c) Ya la había comido antes y le parece buena
- d) Otros

10-¿Conoce los beneficios de la carne de conejo?

- a) Si
- b) No

11-¿Qué beneficios conoce usted sobre la carne de conejo?

12-¿Le recomendó algún profesional de la salud consumir carne de conejo?

a) Si ¿Quién? _____

b) No

13- ¿Cuál es la razón por la cual usted no elige esta carne para su consumo?

14- A continuación le leeré unas afirmaciones para que usted identifique las razones por las cuales NO ha consumido carne de conejo.

	SI	NO
Le parece que la carne de conejo debe ser de mal sabor		
Piensa que debe ser difícil de preparar ya que es una carne no convencional		
Su precio es muy alto		
Había pensado en comprar carne de conejo		
Sabía que esa carne se podía comer		
Conoce usted sus beneficios		

Anexo 2

Codificación de la variable de la matriz de datos

Variables

- Tipo de carne consumida:
 1. Rojas
 2. Blancas
 3. Rojas y Blancas
 4. Ninguna
- Consume conejo:
 1. Si
 2. No
- Consumo de conejo en integrantes familiares:
 1. Adultos
 2. Niños
 3. Adolescentes
 4. Ancianos
 5. Todos
 6. Ninguno
- Frecuencia de consumo:
 1. A diario
 2. Una vez por semana
 3. Cada 15 días
 4. Ocasionalmente
 5. No consume
- Conocimiento de preparaciones:
 1. Solo la consume, no sabe prepararla

2. La consume y sabe prepararla
 3. No consume
- Razón de consumo:
 1. Por comer algo diferente
 2. Por sugerencia al grupo que pertenece
 3. Ya había consumido antes y le parece buena
 4. Otros
 5. No consume
 - Conocimiento de beneficios:
 1. No conoce
 2. Bajo en colesterol
 3. No consume
 4. Bajo en grasa
 - Recomendación profesional:
 1. Si
 2. No
 3. No consume
 - Razón de no consumo:
 1. Me da lastima
 2. Nunca se me ocurrió consumirla
 3. No se consigue fácilmente
 4. Lo considera un animal domestico
 5. Si consume
 6. No la conozco
 7. Es costosa la carne
 8. Soy vegetariano
 - Creencia sobre el sabor:

1. Malo
 2. Bueno
 3. Si consume
- Creencia sobre la preparación:
 1. Fácil
 2. Difícil
 3. Si consume
 - Creencia sobre el precio:
 1. Costoso
 2. Económico
 3. No sabe
 4. Si consume
 - Pensamiento de compra:
 1. Pensé en comprar
 2. No pensé en comprar
 3. Si consume
 - Conocimiento de su consumo:
 1. Sabia
 2. No sabia
 3. Si consume
 - Conocimiento de beneficios:
 1. No
 2. Si
 3. Si consume
 - Localidad:
 1. Facundo Quiroga

2. Panamericano
3. Santa Rosa II
4. Agrario
5. Sanagasta

Anexo 3

Matriz de datos de Capital y Departamento Sanagasta

Encuesta N°	tipdcarn	condconj	consdint	frecdcon	condpre	razdcons	condbenf	benfcon
1	3	2	6	5	3	5	3	3
2	3	1	5	4	1	3	2	1
3	3	1	1	4	1	1	2	1
4	3	2	6	5	3	5	3	3
5	1	2	6	5	3	5	3	3
6	2	1	5	4	1	3	2	1
7	3	2	6	5	3	5	3	3
8	3	2	6	5	3	5	3	3
9	3	2	6	5	3	5	3	3
10	3	1	1	4	2	3	2	1
11	3	2	6	5	3	5	3	3
12	3	2	6	5	3	5	3	3
13	3	1	5	3	2	2	2	1
14	3	2	6	5	3	5	3	3
15	3	2	6	5	3	5	3	3
16	3	2	6	5	3	5	3	3
17	3	2	6	5	3	5	3	3
18	3	2	6	5	3	5	3	3
19	3	2	6	5	3	5	3	3
20	3	2	6	5	3	5	3	3
21	3	1	1	4	1	1	2	1
22	3	2	6	5	3	5	3	3
23	3	2	6	5	3	5	3	3
24	3	1	5	4	1	1	1	2
25	2	1	1	4	1	1	2	1
26	3	2	6	5	3	5	3	3
27	3	2	6	5	3	5	3	3
28	3	1	5	4	1	3	2	1
29	3	2	6	5	3	5	3	3
30	3	2	6	5	3	5	3	3

Encuesta N°	recprof	razdncon	malsab	prepdif	prec	pensdco m	condcon	coben	locali
1	3	1	2	2	3	2	1	1	1
2	2	5	3	3	4	3	3	3	1
3	2	5	3	3	4	3	3	3	1
4	3	1	2	1	3	2	1	1	1
5	3	1	2	2	3	2	1	1	1
6	2	5	3	3	4	3	3	3	1
7	3	1	1	1	3	2	1	1	1
8	3	3	2	2	3	2	1	1	1
9	3	4	1	2	2	2	1	1	1
10	2	5	3	3	4	3	3	3	1
11	3	3	2	1	1	2	1	2	1
12	3	1	2	2	1	2	1	1	1
13	1	5	3	3	4	3	3	3	1
14	3	2	2	1	2	1	1	1	1
15	3	3	2	1	3	2	1	1	1
16	3	3	2	1	3	2	1	1	1
17	3	1	1	2	3	1	1	1	1
18	3	4	2	1	3	2	1	1	1
19	3	2	2	1	3	1	1	1	1
20	3	3	2	2	2	2	1	1	1
21	2	5	3	3	4	3	3	3	1
22	3	2	2	1	3	1	1	1	1
23	3	4	1	2	3	2	1	1	1
24	1	5	3	3	4	3	3	3	1
25	2	5	3	3	4	3	3	3	1
26	3	3	2	1	3	1	1	1	1
27	3	2	2	2	2	2	1	1	1
28	2	5	3	3	4	3	3	3	1
29	3	3	1	1	3	1	1	1	1
30	3	3	2	2	3	2	1	1	1

Encuesta N°	tipdcarn	condconj	consdint	frecdcon	condpre	razdcons	condbenf	benfcon
31	3	2	6	5	3	5	3	3
32	2	2	6	5	3	5	3	3
33	3	2	6	5	3	5	3	3
34	3	2	6	5	3	5	3	3
35	3	2	6	5	3	5	3	3
36	4	2	6	5	3	5	3	3
37	3	1	5	4	1	4	2	1
38	3	1	5	4	2	1	1	2
39	3	2	6	5	3	5	3	3
40	3	2	6	5	3	5	3	3
41	3	2	6	5	3	5	3	3
42	3	1	5	4	2	4	2	1
43	3	2	6	5	3	5	3	3
44	3	2	6	5	3	5	3	3
45	3	2	6	5	3	5	3	3
46	1	2	6	5	3	5	3	3
47	2	1	1	3	2	3	2	1
48	3	2	6	5	3	5	3	3
49	3	1	5	4	1	1	1	4
50	3	1	5	4	2	3	2	1
51	2	2	6	5	3	5	3	3
52	3	1	3	4	1	1	2	1
53	3	1	5	2	2	4	1	2
54	3	2	6	5	3	5	3	3
55	3	1	5	3	1	3	2	1
56	3	2	6	5	3	5	3	3
57	3	1	5	3	2	4	2	1
58	3	2	6	5	3	5	3	3
59	2	2	6	5	3	5	3	3
60	3	2	6	5	3	5	3	3
61	3	1	1	4	2	3	1	4
62	4	2	6	5	3	5	3	3
63	1	2	6	5	3	5	3	3
64	3	2	6	5	3	5	3	3
65	3	1	5	3	2	2	2	1
66	2	1	5	3	2	4	1	2
67	3	2	6	5	3	5	3	3
68	3	2	6	5	3	5	3	3
69	3	2	6	5	3	5	3	3

Encuesta N°	recprof	razdncon	malsab	prepdif	prec	pensdcom	condcon	coben	locali
31	3	1	2	1	3	1	1	2	2
32	3	4	1	1	3	2	1	2	2
33	3	3	2	1	3	2	1	2	2
34	3	1	2	1	1	2	1	2	2
35	3	1	2	1	3	2	1	1	2
36	3	8	1	2	3	2	1	1	2
37	2	5	3	3	4	3	3	3	2
38	2	5	3	3	4	3	3	3	2
39	3	3	2	1	3	1	1	2	2
40	3	3	2	1	3	1	1	2	2
41	3	1	2	1	3	1	1	1	2
42	2	5	3	3	4	3	3	3	2
43	3	2	2	2	3	1	1	2	2
44	3	1	1	1	3	2	1	1	2
45	3	4	2	1	3	2	1	1	2
46	3	3	2	1	2	1	1	1	2
47	1	5	3	3	4	3	3	3	2
48	3	1	2	2	3	2	1	1	2
49	2	5	3	3	4	3	3	3	2
50	2	5	3	3	4	3	3	3	2
51	3	2	2	1	3	1	1	1	5
52	2	5	3	3	4	3	3	3	5
53	2	5	3	3	4	3	3	3	5
54	3	3	2	2	2	1	1	1	5
55	2	5	3	3	4	3	3	3	5
56	3	6	2	1	3	1	1	1	5
57	2	5	3	3	4	3	3	3	5
58	3	3	2	2	3	2	1	1	5
59	3	1	2	1	2	2	1	2	5
60	3	2	2	1	3	2	1	2	5
61	1	5	3	3	4	3	3	3	5
62	3	8	1	2	1	2	1	1	5
63	3	1	2	2	3	1	1	1	5
64	3	3	2	1	1	1	1	2	5
65	2	5	3	3	4	3	3	3	5
66	1	5	3	3	4	3	3	3	5
67	3	4	1	1	3	2	1	1	5
68	3	1	2	2	1	2	1	1	5
69	3	3	2	1	3	1	1	2	5

Encuesta N°	tipdcam	condconj	consdint	frecdcon	condpre	razdcons	condbenf	benfcon
70	3	2	6	5	3	5	3	3
71	3	1	1	4	1	1	2	1
72	2	2	6	5	3	5	3	3
73	3	2	6	5	3	5	3	3
74	3	2	6	5	3	5	3	3
75	2	1	5	3	2	3	1	4
76	3	2	6	5	3	5	3	3
77	3	1	5	2	2	4	1	4
78	2	2	6	5	3	5	3	3
79	3	2	6	5	3	5	3	3
80	3	1	1	3	2	1	1	2
81	3	2	6	5	3	5	3	3
82	3	2	6	5	3	5	3	3
83	4	2	6	5	3	5	3	3
84	3	1	1	4	2	4	1	2
85	3	2	6	5	3	5	3	3
86	3	2	6	5	3	5	3	3
87	3	2	6	5	3	5	3	3
88	2	1	1	3	2	4	1	2
89	3	2	6	5	3	5	3	3
90	3	2	6	5	3	5	3	3
91	3	2	6	5	3	5	3	3
92	3	2	6	5	3	5	3	3
93	2	1	5	3	2	4	1	2
94	4	2	6	5	3	5	3	3
95	3	2	6	5	3	5	3	3
96	3	1	5	2	2	4	1	2
97	3	1	1	4	2	1	2	1
98	3	2	6	5	3	5	3	3
99	3	1	5	2	2	4	1	2
100	3	2	6	5	3	5	3	3
101	3	2	6	5	3	5	3	3
102	3	1	5	4	2	2	1	4
103	2	1	1	3	2	3	2	1
104	3	2	6	5	3	5	3	3
105	3	1	3	4	1	1	1	4
106	3	2	6	5	3	5	3	3
107	3	2	6	5	3	5	3	3
108	3	1	5	3	2	4	1	2

Encuesta N°	recprof	razdncon	malsab	prepdif	prec	pensdcom	condcon	coben	locali
70	3	3	2	2	3	1	1	1	5
71	2	5	3	3	4	3	3	3	5
72	3	6	2	2	3	1	1	1	5
73	3	2	2	1	3	2	1	1	5
74	3	1	2	2	3	2	1	1	5
75	2	5	3	3	4	3	3	3	5
76	3	3	2	1	1	1	1	2	5
77	2	5	3	3	4	3	3	3	5
78	3	6	2	2	2	1	1	2	5
79	3	1	2	2	1	2	1	1	5
80	1	5	3	3	4	3	3	3	5
81	3	3	2	1	1	1	1	2	5
82	3	4	1	1	1	1	1	1	5
83	3	8	1	2	3	2	1	1	5
84	1	5	3	3	4	3	3	3	5
85	3	6	2	2	3	2	1	1	5
86	3	3	2	1	2	1	1	2	5
87	3	1	1	2	3	2	1	1	5
88	1	5	3	3	4	3	3	3	5
89	3	6	2	2	3	1	1	1	5
90	3	1	2	1	3	2	1	1	5
91	3	6	2	2	1	1	1	2	5
92	3	4	2	1	2	2	1	2	5
93	1	5	3	3	4	3	3	3	5
94	3	8	1	2	1	2	1	1	5
95	3	3	2	1	1	1	1	2	5
96	1	5	3	3	4	3	3	3	5
97	2	5	3	3	4	3	3	3	5
98	3	6	2	2	3	1	1	1	5
99	2	5	3	3	4	3	3	3	5
100	3	1	2	1	2	1	1	1	5
101	3	1	2	2	3	2	1	1	5
102	1	5	3	3	4	3	3	3	5
103	2	5	3	3	4	3	3	3	5
104	3	7	2	1	1	1	1	2	5
105	2	5	3	3	4	3	3	3	5
106	3	6	2	1	3	1	1	1	5
107	3	4	1	2	3	2	1	1	5
108	2	5	3	3	4	3	3	3	5

Encuesta N°	tipdcarn	condconj	consdint	freedcon	condpre	razdcons	condbenf	benfcon
109	3	1	5	4	2	1	2	1
110	2	1	1	3	2	4	1	2
111	3	2	6	5	3	5	3	3
112	1	2	6	5	3	5	3	3
113	4	2	6	5	3	5	3	3
114	3	2	6	5	3	5	3	3
115	2	1	5	2	2	4	1	4
116	3	2	6	5	3	5	3	3
117	3	1	5	3	2	4	1	2
118	3	2	6	5	3	5	3	3
119	3	2	6	5	3	5	3	3
120	3	2	6	5	3	5	3	3
121	3	1	5	2	2	4	1	2
122	3	1	1	4	1	1	2	1
123	3	1	5	4	2	1	2	1
124	3	2	6	5	3	5	3	3
125	3	1	5	3	2	3	1	4
126	3	2	6	5	3	5	3	3
127	3	2	6	5	3	5	3	3
128	3	2	6	5	3	5	3	3
129	3	2	6	5	3	5	3	3
130	3	2	6	5	3	5	3	3
131	3	2	6	5	3	5	3	3
132	3	1	5	2	2	4	1	2
133	3	1	5	3	2	3	2	1
134	3	1	1	3	2	4	1	2

Encuesta N°	recprof	razdncon	malsab	prepdif	prec	pensdcom	condcon	coben	locali
109	2	5	3	3	4	3	3	3	5
110	1	5	3	3	4	3	3	3	5
111	3	4	2	2	1	2	1	2	5
112	3	1	2	1	3	2	1	1	5
113	3	8	1	2	3	2	1	1	5
114	3	1	1	1	3	2	1	2	5
115	1	5	3	3	4	3	3	3	5
116	3	7	2	2	1	2	1	1	5
117	1	5	3	3	4	3	3	3	5
118	3	3	2	1	3	2	1	1	3
119	3	2	2	1	3	2	1	1	3
120	3	3	2	2	3	2	1	1	3
121	1	5	3	3	4	3	3	3	3
122	2	5	3	3	4	3	3	3	3
123	1	5	3	3	4	3	3	3	3
124	3	1	2	2	1	2	1	1	3
125	1	5	3	3	4	3	3	3	3
126	3	3	2	1	3	1	1	1	3
127	3	2	2	1	3	2	1	1	4
128	3	3	2	2	3	2	1	1	4
129	3	2	2	1	3	1	1	1	4
130	3	4	2	1	2	2	1	1	4
131	3	1	1	1	3	2	1	1	4
132	2	5	3	3	4	3	3	3	4
133	2	5	3	3	4	3	3	3	4
134	1	5	3	3	4	3	3	3	4

Anexo 4

Encuesta para Profesionales del Área de Salud

Profesión:

1- ¿Consume usted carnes?

- a. Rojas
- b. Blancas
- c. Rojas y blancas
- d. Ninguna.

2- ¿Consume usted carne de conejo?

- a. Si
- b. No

3- ¿Conoce sus beneficios?

- a. Si
- b. No

4- ¿Cuáles?

5- ¿La recomienda a sus pacientes?

- a. Si
- b. No

6- ¿En qué casos suele recomendarla?

7- Razón por la cual no recomienda su consumo

Anexo 5

Variables

- Profesión:
 1. Nutricionista
 2. Medico
- Tipo de carne consumida:
 1. Roja
 2. Blanca
 3. Roja y blanca
 4. Ninguna
- Consumo de conejo:
 1. Si
 2. No
- Conocimiento sobre beneficios:
 1. Si
 2. No
- Beneficios conocidos:
 1. Bajo contenido en colesterol
 2. Carne magra
 3. Bajo en ácido úrico
 4. No conoce
 5. Conoce varios
- Recomendación a pacientes:
 1. Si
 2. No
- Casos en los que recomienda su consumo:
 1. Sobrepeso y obesidad
 2. Diabetes
 3. No recomienda
 4. Diversas patologías
 5. Hipercolesterolemia
- Motivo por el cual no recomienda su consumo:
 1. Nunca se me ocurrió
 2. No figura en la anamnesis
 3. Si recomendando
 4. No es una carne habitual

Anexo 6

Matriz de datos de profesionales de la salud

Encuesta N°	Prof	tipdcarn	consconj	conbenf	benefcon	recom	casrecom	motnorec
1	1	3	1	1	1	1	4	3
2	1	3	2	1	2	2	3	1
3	1	3	1	2	4	2	3	1
4	1	3	1	1	5	1	4	3
5	1	3	1	1	2	2	3	4
6	1	3	2	1	5	2	3	2
7	2	3	2	1	2	2	3	1
8	2	3	1	1	2	2	3	1
9	2	3	2	2	4	2	3	1
10	2	3	2	2	4	2	3	1
11	1	3	1	1	5	1	4	3
12	1	3	2	1	5	2	3	2
13	1	3	2	2	4	2	3	4
14	1	4	2	1	5	1	4	3
15	1	3	2	1	5	2	3	1
16	1	3	2	1	5	1	5	3
17	1	3	1	1	2	1	4	3
18	1	3	1	1	1	1	4	3
19	1	3	2	1	2	2	3	2
20	1	3	1	1	1	1	4	3

Anexo 7

Tablas

TABLA N°1: PORCENTAJE DE HOGARES POR VARIEDAD DE CARNE CONSUMIDA.

Rojas	4
Blancas	15
Rojas y blancas	110
Ninguna	5
TOTAL	134

TABLA N°2: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN LA CAPITAL DE LA RIOJA.

Si consume	22
No consume	45
TOTAL	67

TABLA N°3: PORCENTAJE DE HOGARES SEGÚN CONSUMO DE CARNE DE CONEJO POR BARRIO DE LA CIUDAD DE LA RIOJA.

	Facundo Quiroga	Panamericano	Santa Rosa II	Agrario
Si consume	9	6	4	3
No consume	21	14	5	5
TOTAL	30	20	9	8

TABLA N°4: PORCENTAJE DE HOGARES QUE CONSUMEN CARNE DE CONEJO EN EL DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Si consume	25
No consume	42
TOTAL	67

TABLA N°5: PORCENTAJE TOTAL DE HOGARES SEGÚN CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN LA CAPITAL DE LA RIOJA Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Si consume	47
No consume	87
TOTAL	134

TABLA N°6: DISTRIBUCION DE CONSUMO DE CARNE DE CONEJO SEGÚN GRUPO BIOLOGICO EN LA CAPITAL DE LA RIOJA Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Adultos	15
Niños	0
Adolescentes	2
Ancianos	0
Todos	30
TOTAL	47

TABLA N°7: PORCENTAJE DE HOGARES SEGUN FRECUENCIA DE CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN LA CAPITAL DE LA RIOJA Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

A diario	0
Una vez por semana	7
Cada 15 días	17
Ocasionalmente	23
TOTAL	47

TABLA N°8: PORCENTAJE DE HOGARES SEGUN EL CONOCIMIENTO EN LA PREPARACION DE CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Solo la consume, no sabe prepararla	14
La consume y sabe prepararla	33
TOTAL	47

TABLA N°9: PORCENTAJE DE HOGARES SEGUN RAZON POR LA CUAL ELIGEN CONSUMIR CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Por comer algo diferente	14
Por sugerencia al grupo que pertenece	3
Ya había consumido antes y le parece buena	12
Otros	18
TOTAL	47

TABLA N°10: PORCENTAJE DE HOGARES QUE CONOCEN LOS BENEFICIOS DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

No conoce	23
Bajo nivel en colesterol	16
Bajo nivel en grasa	8
TOTAL	47

TABLA N°11: PORCENTAJE DE HOGARES SEGUN RECOMENDACION PROFESIONAL EN EL CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Si recomienda	18
No recomienda	29
TOTAL	47

TABLA N°12: PORCENTAJE DE HOGARES SEGUN RAZON POR LA CUAL NO ELIGEN LA CARNE DE CONEJO PARA SU CONSUMO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Me da lastima	25
Nunca se me ocurrió consumirla	11
No se consigue fácilmente	25
Lo considero un animal doméstico	11
No la conozco	8
Es costosa la carne	2
Soy vegetariana	5
TOTAL	87

TABLA N°13: PORCENTAJE DE HOGARES SEGUN LA CREENCIA EN EL SABOR DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Malo	18
Bueno	69
TOTAL	87

TABLA N°14: PORCENTAJE DE HOGARES SEGUN CREENCIA SOBRE LA PREPARACION DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Fácil	49
Difícil	38
TOTAL	87

TABLA N°15: PORCENTAJE DE HOGARES SEGUN CREENCIA SOBRE EL PRECIO DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Costosa	17
Económica	12
No sabe	58
TOTAL	87

TABLA N°16: PORCENTAJE DE HOGARES SEGUN EL PENSAMIENTO DE COMPRA DE LA CARNE DE CONEJO EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

Pensé en comprar	34
No pensé en comprar	53
TOTAL	87

TABLA N°17: PORCENTAJE DE HOGARES QUE CONOCEN BENEFICIOS DE LA CARNE DE CONEJO SIN CONSUMIRLA EN CAPITAL Y DEPARTAMENTO SANAGASTA.

No conoce	65
Si conoce	22
TOTAL	87

TABLA N°18: PORCENTAJE DE PROFESIONALES EN SALUD SEGUN CONSUMO DE CARNE DE CONEJO EN LA RIOJA.

Si consume	9
No consume	11
TOTAL	20

TABLA N°19: PORCENTAJE DE PROFESIONALES SEGUN BENEFICIOS CONOCIDOS DE LA CARNE DE CONEJO EN LA RIOJA.

Bajo contenido en colesterol	3
Carne magra	6
Bajo en ácido úrico	0
No conoce	4
Conoce varias	7
TOTAL	20

TABLA N°20: PORCENTAJE DE PROFESIONALES EN SALUD QUE RECOMIENDAN CONSUMIR CARNE DE CONEJO EN LA RIOJA.

Si recomienda	8
No recomienda	12
TOTAL	20

TABLA N°21: PORCENTAJE DE CASOS EN EL QUE LOS PROFESIONALES EN SALUD NO ELIGEN RECOMENDAR LA CARNE DE CONEJO PARA SU CONSUMO EN LA RIOJA.

Nunca se me ocurrió	7
No figura en la anamnesis	3
No es una carne habitual	2
TOTAL	12

TABLA N°22: DISTRIBUCION DE CARNES SEGUN PRECIO POR KILO EN LA RIOJA.

Conejo	\$ 75
Bovina (costeleta)	\$ 68
Aviar	\$ 27

TABLA N°23: DISTRIBUCION DE CARNES SEGUN PESO EN LA RIOJA CAPITAL.

	Conejo	Bovina	Aviar
Peso bruto	1000 gr.	1000 gr.	1000 gr.
Peso Neto	736 gr.	550 gr.	653 gr.
Desecho	264 gr.	450 gr	347 gr

Anexo 8

Folleto



Anexo 9

Recetario

- Empanada de carne de conejo

Ingredientes: 3 paquetes de discos chicos de masa de hojaldre, ½ Kg de carne de conejo cocido en trocitos, queso rallado a gusto, 1 cebolla picada, 2 cebollitas de verdeo y 1 pimiento rojo, 1 cucharada de sal (a gusto), pimenton y comino a gusto, pasas de uva o aceitunas verdes picadas y huevo duro.

Preparación: En una cacerola rehogar en aceite la cebolla, el pimiento y la cebolla de verdeo todo bien picado. Agregar la carne de conejo picada en trozos y un cucharon de caldo, condimentar a gusto y cocinar entre 30 y 40 minutos hasta que la carne este a punto, incorporar luego el queso rallado. Rellenar los discos con una cucharada de preparacion y proceder a repulgar. Pintar con huevo batido y cocinar en horno moderado.

- Estofado de conejo

Ingredientes para 2 personas: 1 conejo, ½ taza de aceite, 2 zanahorias, 1 pimienta entera, ½ cucharadita de oregano, ½ cucharadita de perejil picado, 1 taza de vino blanco, 3 cebollas, 1 aji entero, 1 cucharada de harina, 1 hoja de laurel, sal (opcional) y pimienta.

Preparación: Sumerge el conejo durante varias horas en agua con vinagre e hierbas aromaticas. Retirelo y tengalo suspendido durante unos minutos para que se escurra bien.

A continuacion dore las presas una por una. En una cacerola coloque una capa de cebolla y zanahoria en rodajas finas. Coloque encima las presas y agregue oregano, perejil, sal, pimienta y hoja de laurel.

Rociar con aceite y vino. Dejar hervir a fuego lento durante una hora, al cabo de ese tiempo espolvorear con una cuchara de harina hasta terminar la cocción. No revuelva la olla, solo mover para que no se pegue la preparación.

- **Conejo a la lenteja**

Ingredientes para 4 personas: 1 conejo trozado, 300 gramos de lentejas, 1 pimiento verde, 1 puerro, 2 cebollas, 2 zanahorias, aceite de oliva, sal y pimiento dulce a gusto.

Preparación: En una cazuela con un poco de aceite rehogamos el conejo salpimentado. Añadimos cebolla, puerro y zanahoria todo picado en cuadritos pequeños. Luego agregamos una cucharadita de pimiento dulce y las lentejas. Cubrimos de agua, salpimentamos y dejamos cocinar unos 50 minutos añadiendo caldo para que no queden secas las lentejas.

- **Hamburguesas de conejo**

Ingredientes: 2 tazas de conejo cocinado molido, ½ taza de pan de molde remojado en leche, 3 fetas de panceta, 1 cucharadita de aceite vegetal, 2 cucharadas de manteca, ½ taza de crema, 2 yemas, ½ taza de pan rallado, sal, una pizca de mostaza y pimienta blanca (opcional una taza de vino tinto).

Preparación: Pique la panceta y friala en el aceite. Agregue la carne molida, el pan remojado en leche y condimentos. Mezcle las cremas con las yemas semibatidas agréguenlas cocinando a fuego suave y revolviendo durante 5 minutos retire y deje enfriar. Forje con las manos las hamburguesas, páselas por pan rallado fino y colóquelas en un recipiente. Cocinar a horno fuerte durante 10 minutos (5 minutos de cada lado).

- **Conejo a la parrilla**

Preparación: Se sazona a carne destinada a cocinar, una hora antes de poner a fuego, con jugo de limón, sal y pimienta a gusto o chimi churri.

Se coloca en la parrilla con fuego vivo dándole vuelta para evitar que se queme y lograr un buen dorado. Se aconseja agregar jugo de limón, mostaza y savora, picelando a medida que se cocina hasta terminar la cocción que no debe superar los 30 minutos.

Consejo: Preparando a fuego lento la carne resulta seca por ser magra por naturaleza. Se puede cocinar como el cerdo, el cuero evita que se seque la carne, quedando el cuero crocante quedando muy rico.

-

- **Conejo al disco**

Ingredientes para 6 personas: 2 conejos medianos, 1 Kg de cebollas, 2 dientes de ajo, ¾ Kg de pimiento rojo y verde, 1 Kg de papas, tomates, zanahorias y 2 litros de cerveza.

Preparación: Trozar el conejo en presas pequeñas y colocarlas en el disco con medio litro de aceite y dorar. Retirar las presas cuando ya estén doradas en una bandeja aparte (limpiar el disco).

Rehogar las cebollas y pimientos (cortados en tiras finas). Agregar las zanahorias cortadas en rodajas finas, las papas y el tomate. Incorporar el conejo y 1 litro de cerveza. Cocinar a fuego lento.

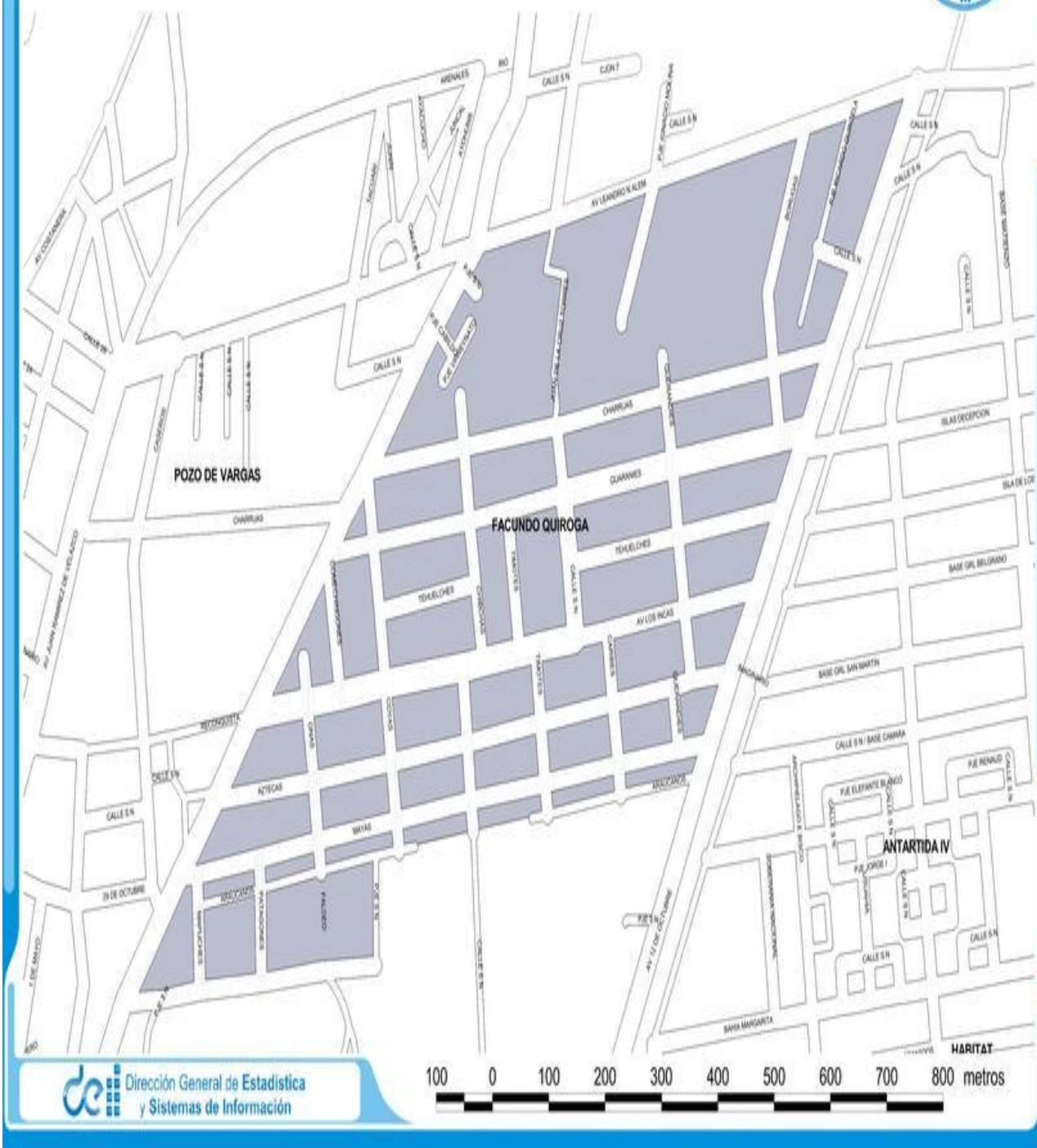
Agregar el litro de cerveza restante a medida que la cocción lo necesite. Condimentar con especias para realzar el sabor.

Anexo 10



Barrio:

Facundo Quiroga



de Dirección General de Estadística y Sistemas de Información

Barrio:

Panamericano



CLUB MUNICIPAL



 Dirección General de Estadística
y Sistemas de Información

Barrio:

Santa Rosa II



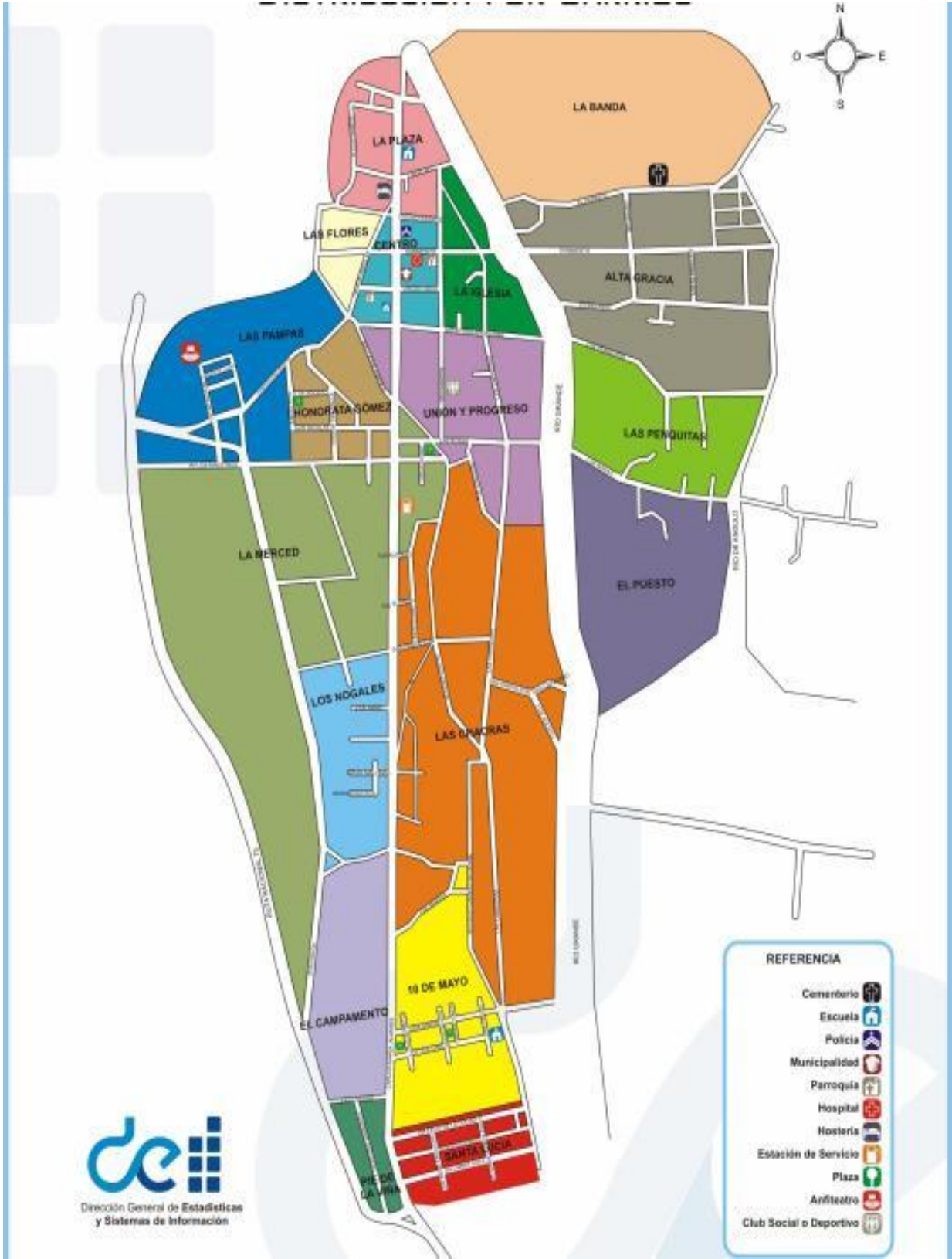
SENTE GO



 Dirección General de Estadística
y Sistemas de Información

100 0 100 200 300 400 metros

Plano de Villa Sanagasta distribución por barrios



Anexo 11







BIBLIOGRAFIA



1. DE URQUIZA.J; PAZ.C; PAPOTTO.D; ET AL: "Informe de cunicultura de la SAGPyA".Argentina. Disponible en: http://www.minagri.gob.ar/site/desarrollo_rural/producciones_regionales/00_origen_animal/02_conejos/_estadisticas/produccion_cunicultura_en_la_argentina.pdf

- 2."Portal de las agro noticias" (Internet). Argentina; 2012. Disponible: <http://www.agromeat.com>

3. Radio fénix – La Rioja; 2012 (citado 17 de diciembre de 2012). Disponible en: <http://www.agromeat.com/96666/entregan-ejemplares-reproductores-a-las-cooperativas-cunicolas> 17 diciembre 2012

4. EUROPA PRESS (Internet). Buenos Aires; 2012 (citado 23 de julio de 2012). Disponible en: <http://www.agromeat.com/81335/un-estudio-trata-de-determinar-la-influencia-de-la-ingesta-de-carne-de-conejo-en-el-rendimiento-deportivo> 23 Julio 2012

- 5."Portal de las agro noticias" (Internet) La Rioja; 2012 (citado 14 de junio de 2012). Disponible en: <http://www.agromeat.com/38308/inauguraron-una-planta-que-fabricara-jaulas-para-conejos> 14 junio 2012

6. LOSADA.A: "Cría de conejos". Buenos Aires; 2013). Disponible en: <http://www.criadeconejos.com.ar/html/razasconejos.html>

7. Censo 2010. La Rioja. Disponible en: http://www.censo2010.indec.gov.ar/preliminares/cuadro_larioja.asp

8. RODRIGUEZ.M "Monografía (Internet) Argentina; 2008. Disponible en: <http://www.monografias.com/trabajos73/cualidades-nutricionales-carne-conejo/cualidades-nutricionales-carne-conejo.shtml>

9. AGUIRRE.P: "Que comen los Argentinos que comen" 1^{ra} Edición Julio 2005. Argentina

10. Dirección general de estadística y sistema de información – La Rioja Diciembre 2012. Disponible en: <http://www.larioja.gov.ar/estadistica/images/pdf/d126.pdf>

11. P. Hernández, A. López, M. Marco, ET AL: "Actividad de la enzimas antioxidantes en la carne de conejo". Valencia. 2007

12. GONZÁLEZ.P: "Motivaciones de la ausencia de consumo de carne de conejo en una población de estudiantes universitarios". España. 2003

