



Caracterización de la cultura del consumo de pescado en la provincia comunera.

Johan Alexis Rugeles Salazar¹, Héctor Cediél Rueda², Juan Pablo Osorio Plata³, Adriana Soliris Corredor Castillo⁴

Estudiante de Zootecnia, Universidad Libre Seccional Socorro.

¹gojanalexis16@gmail.com, ²hectorcediel12301@gmail.com, ³juanpablosoriopla@gmail.com.

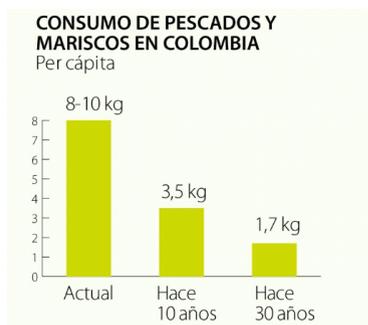
⁴Directora del proyecto, Docente del programa de Zootecnia Universidad Libre Seccional Socorro.
adrianas.corredorc@unilibre.edu.co

INNOVANDO EN LA U ISSN 2216 - 1236

RESUMEN

Esta investigación, se llevó a cabo en la provincia comunera del departamento de Santander. Con el objetivo de caracterizar la cultura de consumo de pescado en los municipios del Socorro, Galán y Palmas del Socorro, determinar la frecuencia de consumo de pescado, identificar la especie de mayor demanda y los motivos de preferencia. Los resultados de este estudio, mostraron que el 71% de los encuestados consume pescado entre 1 y 4 veces al mes. Así mismo, se pudo identificar que la especie de preferencia es la Tilapia Roja (*Oreochromis sp*) mejor conocida como mojarra seguido por la Cachama (*Piaractus brachypomus*) y el Bagre. Adicionalmente, la mayoría de los encuestados afirmó conocer los beneficios que tiene consumir pescado.

Figura 1. Consumo per cápita de pescado



Fuente: Aunap 2018

Palabras clave: Calidad nutricional, cultura de consumo, Pescado, Tilapia (*Oreochromis sp*).

ABSTRACT

This study was carried out in El Socorro, province of Santander. The aim was to characterize the culture of fish consumption in “El Socorro, Galán and Palmas del Socorro”. Additionally, to determine the frequency of fish consumption in the abovementioned towns and to identify the species with the highest demand and the reasons for the preference. The results of this study showed that 71% of participants consume fish between 1 and 4 times a month. Likewise, it was possible to identify that Tilapia (*Oreochromis sp*) is the preferred species, followed by Cachama (*Piaractus brachypomus*) and Catfish (*Pseudoplatystoma fasciatum*). Additionally, most of the respondents affirmed that they knew the benefits of fish consumption.

Keywords: Nutritional quality, culture of consumption, fish, Tilapia (*Oreochromis sp*).

1. INTRODUCCIÓN

El consumo per-cápita de pescado en Colombia está aumentando rápidamente en los últimos años, pasando de 6,7 kg en el año 2017 a 8,4 kg en el año 2018 (AUNAP, 2018). De acuerdo con esto, la presente investigación pretendió analizar la cultura de consumo de pescado específicamente en la provincia comunera del departamento de Santander. Se consideró importante identificar cuales especies son de mayor preferencia por el consumidor y finalmente determinar la frecuencia de consumo de estas especies. También se analizaron factores como las formas más comunes de consumirlo, las razones por las cuales lo consumen.

1.1. Descripción del problema

Contrario al evidente crecimiento del consumo de pescado en Colombia, en el departamento de Santander, el consumo de pescado es bajo, comparado con otras regiones del país como las áreas ribereñas y costeras, donde 90 por ciento del consumo de proteína de origen animal proviene del pescado, a pesar de la notoria disminución de la producción nacional dependiente de la pesca (Manchego, 2016).

De acuerdo con la AUNAP, 2016, la región nororiental del país (Santander y Norte de Santander) tiene una gran riqueza hídrica, lo que la puede convertir en una región con potencial para la producción acuícola. Sin embargo, es importante conocer, la cultura de consumo de pescado en esta región para trazar las perspectivas de producción que garanticen una buena comercialización del pescado producido; actualmente, no existe información específica sobre el consumo de pescado en la provincia comunera.

1.2. Antecedentes

El consumo *per cápita* de pescado en Colombia hace 30 años era de 1,7 kg/año, y actualmente supera los 8kg/año. Las especies cultivadas que más se comercializan en Colombia son la Tilapia (*Oreochromis sp*) conocida como mojarra roja, la mojarra negra (*Oreochromis niloticus*), la cachama (*Piaractus brachypomus*) y la trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*). Con respecto a las especies provenientes de la pesca las más comercializadas son, el bagre (*Pseudoplatystoma fasciatum*) y el bocachico (*Prochilodus magdalenae*). (AUNAP, 2018).

Sin embargo, si se compara Colombia con otros países, el consumo sigue siendo bajo; por ejemplo, en España se registra un consumo per cápita de 38kg/año y en Japón 54kg/año, el promedio mundial supera los 20kg/año y el promedio de América Latina es de 18kg/año (FAO, 2018). De acuerdo con Nicolás del Castillo, director de la Autoridad Nacional de Acuicultura y Pesca (Aunap), los colombianos son cada vez más conscientes de las ventajas y atributos nutricionales del consumo de pescados y mariscos. La carne de pescado es un alimento de alto valor nutritivo, rico en proteína de alto valor

biológico (18 a 20%) y grasas insaturadas que son fáciles de asimilar y absorber por el organismo (Colomer, 2017).

La época del año en la que se presenta mayor consumo de pescado en Colombia es la semana santa, con un 40% de aumento en ventas respecto a otros periodos del año (Analitik, Valora, 2019).

1.3. Pregunta problema

¿Cuál es el estado actual de la cultura de consumo de la carne de pescado en la provincia comunera?

1.4. Justificación

Es importante conocer cuales especies de pescado son más demandadas en el mercado local, para así poder enfocar su objetivo de producción con mejores posibilidades de comercialización.

1.5. Objetivo general

Caracterizar la cultura de consumo de carne de pescado en la provincia comunera del departamento de Santander.

1.6. Objetivos específicos

- Establecer las especies piscícolas de mayor preferencia en los municipios del Socorro, Galán y Palmas del Socorro.
- Determinar la frecuencia de consumo de estas especies.
- Identificar los motivos por los cuales cada vez más los habitantes prefieren consumir pescado.

2. METODOLOGÍA

Se diseñaron y aplicaron noventa encuestas a los habitantes de los 3 municipios con el fin de poder dar cumplimiento las metas trazadas en los objetivos específicos.

Las encuestas que se realizaron (fase exploratoria - cualitativa) permitieron conocer con exactitud la frecuencia con la cual se consume pescado, la especie más apetecida e identificar los factores que intervienen al momento de comprar el pescado y de qué forma prefieren consumirlo.

2.1. Tipo de investigación

La investigación se realizó dentro de un estudio de metodología mixta, cualitativo-cuantitativo, en el cual se midieron variables de diferente tipo para poder establecer relaciones entre sí.

2.2. Localización

La investigación se realizó en la Provincia Comunera del departamento de Santander, donde sus focos objetivo fueron los municipios de Palmas del Socorro, Galán y Socorro.

2.3. Variables y técnicas de investigación

Las principales variables medidas fueron la preferencia por una especie de pescado y la frecuencia de consumo, dos variables diferentes, la primera cualitativa porque es subjetiva y la segunda cuantitativa, porque indica el número de veces por un periodo de tiempo determinado.

La técnica de investigación utilizada para identificar la cultura de consumo de carne de pescado, fue una encuesta. Se aplicaron un total de 90 encuestas; de las cuales 30 se aplicaron en el municipio de Socorro, 30 en el municipio de Galán 30 en el municipio de Palmas del Socorro.

2.4. Procedimiento

Se realizó una revisión sobre la cultura de consumo de pescado en el país que permitió determinar a las especies y demás factores a incluir en el diseño de las preguntas y se procedió a redactar la encuesta, seguidamente se definió la población objetivo, que constituyó los municipios de Socorro, Galán y Palmas del Socorro. Las encuestas fueron aplicadas aleatoriamente entre los habitantes de población objetivo y una vez aplicadas las encuestas, se procedió a tabular los datos obtenidos para su posterior análisis el cual fue realizado en Excel obteniéndose los resultados y graficas que se presentan más adelante.

2.5. Población y muestra

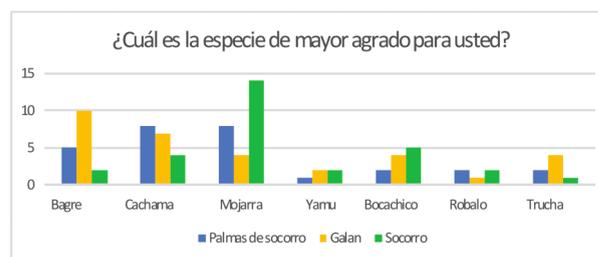
Las personas objetivo para este análisis fueron habitantes de los municipios en mención con edad

mayor a 18 años y menores a 80 años que fueron abordados en labores de compra de mercado, con el fin de obtener resultados coherentes, puesto que son estas personas las que definen los productos que se consumen en sus hogares.

3. RESULTADOS

Los resultados de las encuestas aplicadas en la provincia comunera mostraron que la especie preferida es la Tilapia (*Oreochromis sp*), seguida de la Cachama (*Piaractus brachypomus*), el Bagre (*Pseudoplatystoma fasciatum*) y el Bocachico (*Prochilodus magdalenae*) y en menor proporción la Trucha, el Robalo y el Yamú como se evidencia en la figura 2.

Figura 2. Especie de mayor preferencia



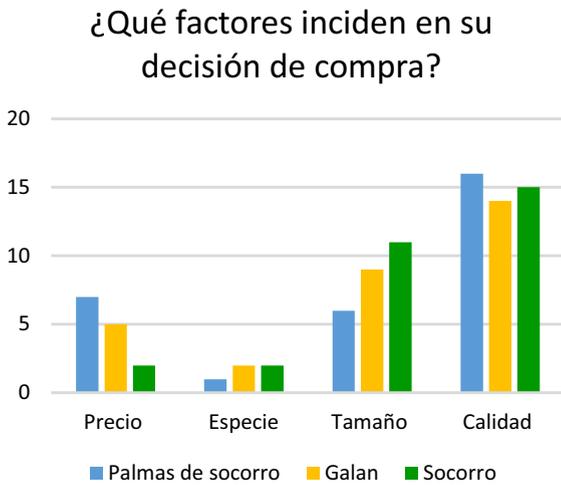
Por otra parte, es de gran importancia resaltar la diversidad cultural que existe entre las personas de diferentes edades, por ejemplo, las personas de mayor edad postulan al pez Nicuro (*Pimelodus blochii*) como uno de los preferidos, por su palatabilidad y su baja cantidad de espinas, sin embargo, la comercialización de esta especie es escasa, ya que no hace parte de los sistemas de producción acuícolas del país, por lo tanto, se depende únicamente de su pesca.

En cuanto a la frecuencia de consumo, se determinó que el 71% de los encuestados consume carne de pescado en promedio 4 veces al mes, el 16% dos veces al mes, el 7% consume pescado día de por medio y un 6% solo consume pescado en semana santa.

Como se puede observar en la Figura 3. Del total de los encuestados el 56% indica que el factor de mayor relevancia para ellos en el momento de la compra es la calidad del producto, siendo su frescura, la característica más determinante.

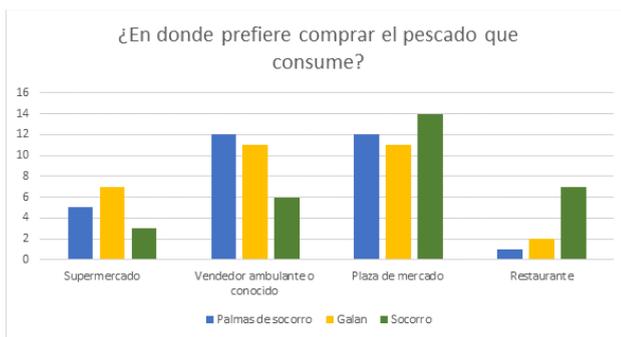
El tamaño es el segundo factor más importante para los compradores, afirmando que el tamaño preferido es entre 300gr y 500gr puesto que pescados muy grandes dificultan su preparación.

Figura 3. Factores que inciden en la decisión de compra de pescado.



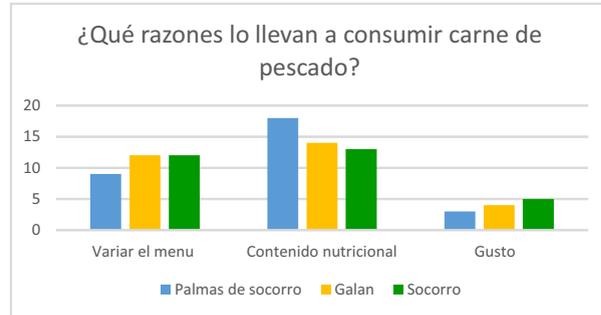
El precio fue el tercer factor determinante para la compra de pescado por parte de los encuestados, afirmando que este influye tanto en la frecuencia de consumo de pescado como en la elección de la especie a comprar, siendo la Tilapia y la Cachama las especies consideradas como más asequibles desde el punto de vista económico dejando a un lado especies que son un poco más costosas como es el caso de la Trucha, el Bagre.

Figura 4. Sitio de preferencia para la compra del pescado



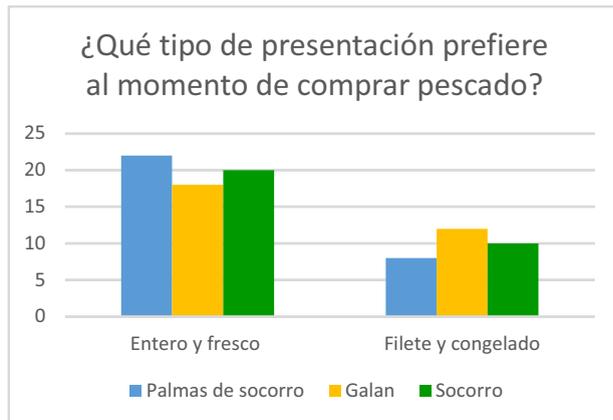
El 40.6 % de las personas prefieren comprar el pescado en la plaza de mercado, el segundo lugar de preferencia lo ocupa el vendedor ambulante o conocido con un 32 % en tercer lugar, el supermercado con un 16.4%, y por último el restaurante con un 11%.

Figura 5. ¿Razones por las cuales consume pescado?



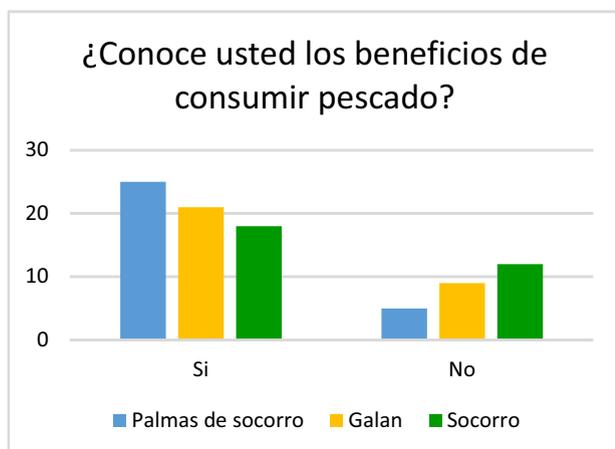
De los encuestados en la provincia comunera el 50% afirma que consume pescado por su contenido nutricional, mientras que el 36.3% lo hace por variar el menú y solo un 13.3% lo hace por gusto, reflejando una baja cultura de consumo de pescado en la región. Las espinas y el olor fueron mencionados por los encuestados al momento de aplicar las encuestas como limitantes de consumo.

Figura 6. Tipo de presentación del pescado al momento de comprarlo



De acuerdo con las respuestas obtenidas en la encuesta, un 67% de los consumidores prefieren comprar el pescado entero y fresco debido a que conocen las características que debe tener y por eso lo consideran más confiable, además cuando se comercializa fresco, es más fácil conocer la procedencia del producto. Un 33% prefiere la prestación en filete por la facilidad de preparación al momento de consumirlo.

Figura 7. Beneficios que tiene consumir pescado



El 71% de los encuestados afirmó conocer los beneficios que tiene consumir pescado. Algunos de los benéficos que los encuestados mencionaron fueron, el aporte de calcio, hierro, proteínas, vitaminas y omegas, sin embargo, no diferencian las especies que aportan o no este último tipo de ácido graso. Los consumidores también afirman que el pescado es más saludable que la carne de vaca, sin justificar su aseveración.

4. DISCUSIÓN

Los resultados obtenidos sobre la especie de preferencia, en esta investigación coinciden con lo reportado por la Aunap en 2018, en cuanto a las especies más comercializadas a nivel nacional, aunque en diferente orden de preferencia. Se evidenció que la Tilapia (*Oreochromis sp*), y la Cachama (*Piaractus brachypomus*) son las dos especies más consumidas en la región principalmente, por la oferta existente que hace que el precio sea más asequible al consumidor de la región.

En cuanto a la frecuencia de consumo, se determinó que el 71% de los encuestados consume carne de pescado en promedio 4 veces al mes, es decir en promedio 1 vez a la semana, si tenemos en cuenta que el tamaño del pescado que afirmaron preferir está entre los 300 y 500gr, este consumo semanal, estaría cerca del valor reportado por la Aunap, 2018 quien afirma que el consumo per-cápita de Colombia es cercano a los 10kg. Sin embargo, de acuerdo con Polanco, 2016 este consumo nacional es

bajo con relación a países como España que registro consumo per-cápita de 38 kg y Japón con 54 kg.

Adicionalmente, el presente estudio mostró que un 6% solo consume pescado en semana santa. Estos resultados coinciden, con el aumento de la demanda reportada por Valora Analitik (2019) que describe, que, para el presente año, se presentó un aumento del 40% en el consumo de pescado la época de semana santa.

El 71% de los encuestados presume con orgullo conocer las propiedades nutricionales de la carne de pescado y los beneficios de consumirla, con respecto a esto, (Luchini, 2010) afirma que la carne de pescado presenta mayor digestibilidad que las carnes rojas debido a que posee menor cantidad de tejido conjuntivo.

5. CONCLUSIONES

- La cultura de consumo de pescado en la región comunera, incluye la Tilapia (*Oreochromis sp*), y la Cachama (*Piaractus brachypomus*) como especies principalmente consumidas.
- Más de la mitad de los encuestados prefieren comprar el pescado entero y fresco, las respuestas obtenidas indican que los consumidores prefieren conocer la procedencia del producto.
- A pesar de que más del 70% de las personas encuestadas dicen conocer el beneficio que tiene consumir pescado, se comprobó que solo la mitad de los encuestados lo consumen por su contenido nutricional.
- Un muy bajo porcentaje (13,3%) de los encuestados afirma consumir pescado por gusto, el olor y la presencia de espinas, son los principales motivos del bajo consumo.

5.1. Planes para trabajo futuro

Se recomienda aplicar encuestas a vendedores y productores de pescado, para conocer la percepción de ellos sobre el comportamiento del mercado del pescado en la región.

6. AGRADECIMIENTOS

Agradecemos a la comunidad de los tres (3) municipios de la provincia Comunera, que con su colaboración en la solución de las encuestas pusieron su grano de arena apoyando al desarrollo de esta investigación.

A la doctora Adriana Soliris Corredor Castillo, directora del proyecto de investigación, por su apoyo constante en el direccionamiento de este trabajo de investigación a cargo de los estudiantes de séptimo semestre de Zootecnia.

7. REFERENCIAS

- Analitik Valora. (09 de 04 de 2019). Semana Santa conserva el mayor pico de consumo de pescado en Colombia. Obtenido de <https://www.valoraanalitik.com/2019/04/09/semana-santa-conserva-el-mayor-pico-de-consumo-de-pescado-en-colombia/>
- AUNAP. (15 de 03 de 2018). En el país, consumo de pescado por persona supera los ocho kilos. Obtenido de En el país, consumo de pescado por persona supera los ocho kilos: https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://aunap.gov.co/attachments/article/140/401.%2520Se%2520acerca%2520la%2520Semana%2520Mayor.pdf&ved=2ahUKEwii_ord-P_gAhUptlkKHWNRc1QQFjAAegQIBhAB&usg=AOvVaw0rREl90B1XhNS1eHiQAWjX
- Colomer, J. (04 de Julio de 2017). ¿Cuánta Proteína tiene el Pescado? Obtenido de Hsnblog nutricion, salud y deprote : <https://www.hsnstore.com/blog/cuanta-proteina-tiene-el-pescado/>
- FAO, 2018. El estado mundial de la pesca y la acuicultura. Disponible en: <http://www.fao.org/news/story/es/item/423048/icode/>
- Luchini, L. (noviembre de 2010). beneficios nutricionales y de salud del producto "pescado". Obtenido de https://www.google.com/url?sa=t&source=web&rct=j&url=https://www.agroindustria.gob.ar/sitio/areas/acuicultura/publicaciones/_archivos//000000_Desarrollos%2520Acu%25C3%25ADcolas/101210_Beneficios%2520nutricionales%2520y%2520de%2520salud%2520del%2520product
- Manchego, M. M. (23 de Marzo de 2016). El Tiempo. Obtenido de En Colombia ahora se pesca menos, pero se consume más: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-16544819>
- Polanco, O. (15 de 03 de 2016). El consumo de pescado en el país se mantiene en aumento. (E. universal, Entrevistador)
- Primero noticias . (03 de 04 de 2017). Consumo de pescado en Colombia aumentaría a 7 kilos/persona al año. Obtenido de <https://primeronoticias.com.co/2017/04/03/consumo-de-pescado-en-colombia-aumentaria-a-7-kilospersona-al-ano/>
- Rengifo, O. (04 de 06 de 2018). Colombianos consumen 10 kilos de pescado al año. (M. A. C., Entrevistador)